

O Mestre do CHURRASCO



www.MestreDoChurrasco.com.br

Índice

1. A origem do Churrasco 5
2. Escolhendo a Carne 7
3. Como Acender a Churrasqueira 7
4. Lenha ou Carvão 8
5. O Churrasco Perfeito em Casa 9
6. Dicas do Churrasqueiro 10
7. Escolhendo a Picanha 13
8. Cortes e Especificações 14
9. Como Calcular o Churrasco 15
10. Receitas de Churrasco 13
10.1. Baby Beef 16
10.2. Bife de Tira 17
10.3. Costela de Novilho Precoce ao Molho de Vinho 19
10.4. Steak de Miolo de Acém 23
10.5. Acém Fatiado 24
10.6. Alcatra Grelhada com Molho de Vinho Tinto 25
10.7. Alcatra Recheada 26
10.8. Bife de Chorizo 27
10.9. Boi no Rolete 29
10.10. Bom Bom de Alcatra com Alho 30
10.11. Capa de Filé 31
10.12. Carne de Sol 32
10.13. Carpaccio de Filé Mignon 33
10.14. Churrasco com Tempero Injetado 34
10.15. Contra Filé Borboleta no Espeto 35
10.16. Cupim Recheado com Provolone 36
10.17. Espeto de Carne Moída com Bacon 37
10.18. Espetos Mistos 38

10.19. Fígado Inteiro no Espeto 39

10.20. Filé Mignon Aperitivo 40

10.21. Fraldinha (Vazio) 41

10.22. Lombo de Porco 42

10.23. Lombo de Porco Assado na Cerveja 43

10.24. Maçã do Peito 44

10.25. Medalhão de Filet 45

10.26. Medalhão de Mignon 46

10.27. Medalhões à Moda da Casa 47

10.28. Medalhões de Picanha no Espeto 48

10.29. Músculo com Bacon 49

10.30. Pão de Alho 50

10.31. Peito de Peru com Bacon 51

10.32. Pernil com Coca-Cola 52

10.33. Picanha com Bacon 53

10.34. Picanha de Forno 54

10.35. Picanha de Porco no Espeto 55

10.36. Picanha Delícia Receita da Capa 56

10.37. Picanha Dona Felicidade 57

10.38. Picanha Fatiada 58

10.39. Picanha Farofa 59

10.40. Picanha Grelhada 60

10.41. Picanha na Parrilha 61

10.42. Picanha no Avesso Recheada 62

10.43. Picanha no Sal Grosso 63

10.44. Picanha Nobre 64

10.45. Picanha Recheada com Bacon 65

10.46. Picanha Rubaiyat 66

10.47. Picanha Suína com Champignons 67

10.48. Rocambole de Carne e Linguiça Toscana 68

10.49. Galeto Atropelado 69

10.50. Galeto Desossado 70

11. MOLHOS E SALADAS 71

11.51. Molho Boracéia de Nescafé 72

11.52. Molho Branco Picante 74

11.53. Molho de Beterraba 75

11.54. Molho de Menta 76

11.55. Molho de Mostarda 77

11.56. Maionese de Ovos de Codorna 78

11.57. Mini Brócolis com Alho 79

11.58. Rocambole de Palmito 80

11.59. Salada de Moyashi com Presunto 81

11.60. Salada de Repolho e Alho Poro 82

11.61. Tomate Cereja com Mozzarella de Búfala 83

12. APERITIVOS 84

12.62. Salsicha Aperitivo Temperado 85

12.63. Batatas à Provençal 86

12.64. Batatas Condimentadas 87

12.65. Bolinho de Bacalhau 88

12.66. Bolinho de Frango Crocante 89

12.67. Carne de Sol com Farofa e Mandioca 90

12.68. Cebolas Recheadas 91

12.69. Charuto de Presunto 92

12.70. Coração de Frango na Cerveja 93

12.71. Coxinha da Asa com Limão e Mel 94

12.72. Rã à Doré e Mel 95

11.73. Rã à Milanesa 96

13. SOBREMESSAS 97

13.74. Bolo Mesclado 98

13.75. Pavê de Abacaxi e Côco 101

13.76. Pavê de Chocolate 102

13.77. Torta Tropical 103

A ORIGEM DO CHURRASCO

A história do churrasco brasileiro tem sombras longas. Começa necessariamente no século XVII, no interior dos Sete Povos das Missões, comunidade criada pelos jesuítas no oeste do Rio Grande (abarcando Paraguai e Argentina) para reunir indígenas – em especial guaranis – na missão catequizadora. Destruída em 1768, a comunidade deixou como testemunho, além das ruínas, um belo exemplo de sociedade ideal para os homens e sua profunda influência na colonização. É que os rebanhos ali criados, sem dono após a guerra de destruição, ganharam os campos e ali se multiplicaram ao sabor da natureza. Era riqueza muito vistosa para não ser aproveitada naquele Brasil – colônia que crescia atrás do ouro. Por isso os pregadores passaram a descer de Laguna e São Paulo para apresá-los. Eram os tropeiros, cuja refeição básica nas breves paradas de acampamento consistia num pedaço de carne fresca, assada ao calor das brasas no chão e temperado com um pouco de cinza.

O historiador Dante de Laytano identifica nessa gente o primeiro ciclo de ocupação do estado. “O segundo foi o do invernador, que já era seminômade e se obrigava a parar no caminho para engordar o gado e proteger-se do inverno”, diz ele. Assim como nos caminhos dos tropeiros, nos seus também foram brotando cidades. E como os tropeiros, invernadores e seus peões tinham no gado assado sua dieta principal, agora salgado. Eles haviam copiado dos índios o costume de colocar mantas de carne sob o arreamento, no lombo do cavalo, enquanto cavalgavam. No ponto de parada, devidamente salgado pelo suor do animal, a carne estava pronta para ir ao fogo.

Como se vê, o churrasco tornou-se fio condutor da história rio grandense e prosseguiu nesse papel durante o terceiro ciclo da fixação a terra, a chamada “civilização do estancieiro”. Agora já era uma larguíssima fazenda organizada, na qual a peonada saía para distantes lides de gado, que duravam semanas, meses e cujo cardápio era o churrasco, nutritivo e fácil de fazer com carne à mão. Foi nesse momento que tomou a forma de típico churrasco gaúcho como o conhecemos, com fogo de chão e espetos de carne fincados na terra ao redor.

A receita não podia ser mais simples: carne com alguma gordura – em geral costela -, coberta de sal e levada ao fogo demorado, assando primeiro de um lado e depois do outro. “Mas o churrasco não é exclusivo do Rio Grande. “ Existiu em toda América do Sul antes do Descobrimento.”

De fato, os registros históricos se referem ao coócai, um assado primitivo e ao coócatuca, carne no espeto, usado pelos índios. A verdade é que no século passado,

a modalidade do fogo de chão estava definitivamente consagrada, a julgar pelo depoimento do naturalista Saint Hilaire, de 1821. “Logo chegando ao lugar onde pisei, meu soldado fez uma grande fogueira; cortou a carne em compridos pedaços da espessura de um dedo, fez ponta em uma vara de cerca de dois pés de comprimento e enfiou-o a guisa de espeto em um dos pedaços de carne e quando julgou suficientemente assado, expôs o outro lado. Ao fim de um quarto de hora esse assado podia ser comido, parecendo uma espécie de bife steak suculento, porém de extrema dureza.

Somente em tempos mais recentes o churrasco gaúcho incorporou outros cortes do gado, como a picanha ou fraldinha. A novidade veio na esteira de uma série de inovações introduzidas no prato a partir desse século, pela colonização italiana que se fixou no norte e na região da serra do estado. Para os italianos, churrasco era comido apenas em dia de festa, valiam vários cortes e era preparado de véspera, com os pedaços de molho em vinha d’alhos. Foi dali que nasceu o popularíssimo “rodízio” ou “espeto corrido”, como dizem os gaúchos, com os acompanhamentos que um velho gaudério jamais admitiria, além de levar frango e carne de porco. (A moda do espeto e da grelha acabou entrando até na área de peixes).

Por curiosa coincidência, os pioneiros bem sucedidos no espeto corrido vieram de Nova Brescia, pequena cidade encravada na serra, a 167 km de Porto Alegre. A cidade exibe na praça principal a estátua de um churrasqueiro com avental branco, faca e espeto nas mãos.



Fonte: http://www.batelgrill.com.br/inicio/batel-grill/a-historia-do-churrasco

Escolhendo a Carne

No momento da compra, a aparência é o principal indicador da qualidade. Desconfie das lâmpadas avermelhadas nos locais onde as carnes ficam expostas.

A cor da carne de boi deve ser vermelho rosado, sendo que o vermelho escuro pode indicar que ela ficou muito tempo sob refrigeração.

A gordura deve ser amarela clara, cor de manteiga. O amarelo escuro é sinal de boi velho.

Os melhores cortes de boi para um bom churrasco são: picanha, costela, contrafilé, alcatra, maminha, vazio de costela (fraldão) e cupim.

No caso especifico da picanha, se ela pesar mais de 1 quilo e meio, há grandes chances da peça conter também uma boa parte de coxão duro.

Como acender a Churrasqueira sem Erro

Acenda a churrasqueira de um modo rápido, sem fumaça e que não falha nunca. Existe diversas formas de se fazer isso mas a que eu mais recomendo é a descrita abaixo :

Você irá precisa de

Uma latinha vazia de refrigerante ou cerveja

Álcool líquido ou em gel

Faca ou tesoura

Fósforo ou acendedor

Passos

1 - Com a faca ou tesoura, corte a latinha na horizontal mais ou menos em 1/3 da altura (cerca de 5 cm). É fácil e não estraga a faca, acredite.

2 - Separe a parte de baixo da latinha e preencha com 1 ou 2cm de álcool líquido ou em gel.

3 - Com cuidado, coloque o fundo da latinha com álcool no centro da churrasqueira vazia. Comece a colocar pedaços grandes de carvão ao redor da latinha, formando um "forte". Apoie pedaços mais compridos nas "paredes" do forte, cruzando por cima da latinha, tomando cuidado para não tapar completamente a boca da latinha e impedir a

entrada de ar. (Como alternativa, circunde a latinha com toras finas de carvão apoiadas nelas mesmas, em algo parecido com uma cabana de índio.)

4 - Acenda o fósforo e deixe cair dentro da latinha. O álcool queima lentamente, não faz fumaça, acende o carvão em poucos minutos e precisa de pouca supervisão. Abane de vez em quando, assim que as chamas passarem para o carvão, até formar brasa.

Importante:

Apesar da chama do álcool na latinha ser baixa e contida, tome cuidado na hora de acendê-la. Caso prefira, torça um pedaço de jornal e acenda a ponta, formando uma tocha. O lado ruim desse método é a fumaça do jornal, mas é possível apagá-lo logo depois de acender a latinha.

Não é preciso (nem recomendado) espalhar álcool pelo carvão, pois ele seca rapidamente e não ajuda a acender a churrasqueira.

Nunca jogue álcool na churrasqueira depois de acendê-la.

LENHA OU CARVÃO, O QUE É MELHOR PARA O CHURRASCO?

Assim como a churrasqueira, cada região do país tem uma preferência por um tipo de combustível. O carvão, por exemplo, pode ser aceso pouco tempo antes de dar início ao churrasco. Na hora da compra, dê preferência aos produzidos com eucalipto, melhor ainda se for madeira de reflorestamento, garantia de um produto de qualidade que não agride a natureza.

Quanto à madeira, existem alguns tipos utilizados especificamente para churrasco, que, quando em brasa, liberam uma fumaça aromática que leva um sabor especial à carne. A lenha, apesar de demorar mais a se transformar para atingir o ponto ideal para o churrasco, conduz o calor de maneira mais uniforme que o carvão. Independente do combustível, o importante é fazer um churrasco caprichado.

O CHURRASCO PERFEITO EM CASA

O mundo está cheio de boas intenções na hora de assumir a churrasqueira, mas conquistar os convidados com uma carne macia, com ponto e temperos certos é um privilégio de poucos. O melhor churrasco do mundo é feito no Uruguai, na Argentina e, claro, no Brasil. Por aqui, além da picanha e do bife ancho, existe outros cortes que vêm fazendo sucesso. Uma maminha bem gorda é uma carne deliciosa, e a fraldinha também é uma carne que aprendemos a comer.

Antigamente, era tida como carne de segunda. Uma carne que está vindo muito para o churrasco é a de cordeiro. Em toda boa churrascaria você vai encontrar carne, alcatra e paleta de cordeiro.

Quando for fazer o churrasco, o que mais demora a ficar pronto é a asa de frango, por isso, assim que a churrasqueira já estiver acesa com a brasa adequada, coloque logo as asas de frango para que ela vá cozinhando lentamente e já vá deixando cair na brasa a gordurinha para dar um cheirinho bom. Depois coloque as carnes e por último coloque a linguiça, pois é a que fica pronta mais rápido. Se for fazer carne de porco, recomenda-se fazer em uma segunda etapa, pois costuma demorar bastante (não adianta colocar na brasa muito quente que só vai queimar e ficar com gosto estranho, o ideal é cozinhar em brasa média por um tempo maior, assim ela ficará bem cozida, com gosto bom e soltará aquele cheiro bom de carne de porco).

Principais erros

Um dos erros clássicos dos churrasqueiros de primeira viagem é acender o carvão e na sequência já colocar a carne. Para virar uma boa brasa, vai demorar no mínimo 45 minutos.

Você acende e fica acompanhando. Não precisa abanar, nem assoprar. Um braseiro bom é aquele que tem a brasa por baixo e é coberto pra cinza branca, vai ter calor uniforme, acrescentando que o pouco calor na churrasqueira faz com que a carne apenas cozinhe. Outra dica importante é ficar atento ao sentido da carne na hora do corte. Quando você corta a carne a favor da fibra, ela fica dura. Se cortar na transversal, fica macia.

DICAS DO CHURRASQUEIRO





Tempero

Tempere as carnes só com sal. Para postas ou filés, coloque um pouco de sal grosso triturado em um prato. Disponha os bifes e salpique mais um pouco de sal. Deixe pegando gosto por 5 minutos em temperatura ambiente, próximo da churrasqueira. Retire o excesso de sal e depois leve à grelha quente, a 15 cm da brasa.

Para peças maiores, passe sal grosso por toda a carne, massageando-a. Faça cortes superficiais em forma de xadrez na gordura para o tempero penetrar mais. Deixe por uns 8 minutos em temperatura ambiente, próximo à churrasqueira. Retire o excesso de sal e leve para assar, a 40 cm da brasa . Quanto maior a peça, maiores devem ser os grãos de sal. Sempre retire o excesso de sal antes de levar a carne para churrasqueira.



Linguiças e costelinha

Nunca fure as linguiças e coloque-as primeiro na churrasqueira, juntamente de costelinhas de porco. Todas essas entradas devem ser assadas a 40cm da brasa, por cerca de 6 minutos de cada lado. Coloque primeiramente o lado do osso da costelinha de porco para baixo e depois de 5 a 6 minutos, Vire. Ponha a costelinha no fundo da churrasqueira, que é mais quente e as linguiças nomeio.



Carne de cordeiro

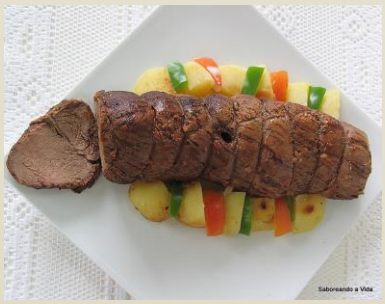
Deve ser temperado com sal grosso triturado. Deixe pegar o gosto por 5 minutos em temperatura ambiente, Retire o excesso de sal e leve para grelhar a 15 cm da brasa por 5 a6 minutos de cada lado.



Picanha

Uma picanha rende cerca de 5 postas ou filés. As picanhas do rebanho nacional têm no máximo 1,1 Kg de peso. Se tiver mais é porque está como coxão duro junto. Tempere os filés com sal grosso triturado e a peça com sal grosso, massageando um pouco. Deixe pegar o tempero por 5 minutos em temperatura ambiente e depois retire o excesso de sal.

Filés devem ser grelhados a 15 cm da brasa. Vire quando o suco da carne estiver saindo pela parte de cima. A peça deve ser assada a 40 cm de altura da brasa. Na peça, faça riscos coma a faca na gordura, formando um xadrez. Primeiramente, coloque a gordura para cima e depois de 30 minutos, vire. Deixe mais 10 a 15 minutos como gordura para o lado de baixo.



Filé mignon

Por ser mais sensível, é a única carne que não segue a regra de contar até 5 com a mão sobre a brasa. Deve-se contar até quatro. O fogo deve estar mais quente. Deixe os filés a 15 cm da brasa.



Contra filé

A parte mais macia dessa carne é a da frente da peça. O miolo é o chamado bife de chouriço na Argentina. Filés sem gordura são os chamados entrecortes na França. Todos devem ser temperados com sal grosso triturado e grelhado a 15 cm da brasa. Filés maiores na parte de trás da churrasqueira e menores na frente.



T-Bone

É uma bisteca, que tem um osso em forma de T, separando uma parte de filé mignon, uma de contrafilé e uma de alcatra. Deve ser temperado com sal grosso triturado e grelhado a 15 cm da brasa.



Fraldinha

Corte foi criado por Marcos Bassi. Ele fica perto da Maminha. É carne aberta e magra e deve ser compactada no espeto. Use sal grosso triturado e coloque a 15 cm da brasa por 4 minutos de cada lado e depois suba a 40cm da brasa por 40 a 45 minutos, virando a carne na metade deste tempo. Quando pronta, corte-a no sentido transversal (oposto ás fibras).



Maminha

Tempere com sal grosso médio, e coloque a 40 cm da brasa para assar. Primeiro, a gordura para cima e depois, ao final, vire.



Costela Ponta de Agulha

Faça cortes superficiais na gordura com uma faca, formando um xadrez. Tempere com sal de pedras grandes e deixe por 20minutos em temperatura ambiente, próximo à churrasqueira. Retire todo o sal e leve a 60cm de distância da brasa, com os ossos virados para baixo. Quando a carne começar a se destacar do osso, vire. Deixe cerca de 5 horas

Escolhendo a Picanha

Recomenda-se picanha de até 1,1kg. Esse valor é controverso. Tem quem diga que pode ser de até 1,3kg já vi dizerem que pode ser até 1,5kg outros que não pode passar de 1kg, enfim, eu adotamos o valor de 1,1kg. O que acontece é que é bem comum os açougues venderem o coxão duro junto da picanha, porque eles são sequenciais no corte do boizinho (depois da 3ª veia é o coxão duro). Então se comprar uma picanha pesadona você está no prejuízo com aquela carne **"*quebra dentadura*".**

A carne deve ter colocaração vermelho vivo e a gordura da carne não deve ser muito amarela e deve ser da mesma espessura em toda a peça. Dizem que a gordura escura é sinal de gado mais velho e carne mais dura.



Cortes e Especificações

Sempre é bom conhecer os cortes da carne, especialmente se você fica sempre em dúvida sobre qual levar. Além do que existem carnes de primeira e de segunda, que nem sempre sabemos o que devemos preparar com elas.

- **Aba do filé:** utilize-a moída pois tem nervos demais.
- **Acém:** carne de “segunda”, relativamente magra, que pode entrar em cozidos, assados, refogados, ou preparada em bifes ou moída.
- **Alcatra:** de “primeira”, de fibras macias.
- **Braço:** conhecida por paleta ou pá, é carne nervosa, que leva muito tempo para cozinhar. É de “segunda”.
- **Capa de filé:** outra carne nervosa, de “segunda”, que pede muito tempo de cozimento.
- **Contrafilé:** também conhecido por filé do lombo. Muito macio, é magro mas sua parte externa tem uma grossa camada de gordura.
- **Coxão duro** ou Chã de dentro ou, ainda, Ponta de Alcatra: é um pedaço com fibras grossas, mas menos macia que as do coxão mole. Mas de “primeira” , como esse.
- **Coxão mole:** constituído por fibras macias e curtas, com gordura e nervos.
- **Cupim:** é a corcova do boi-zebu. Nele, fibras e gordura se entrelaçam. É saboroso e muito usado em churrasco. Mas exige um longo tempo de cozimento.
- **Filé de costela:** também é chamado de filé de costa, é de “segunda” , demora para cozinhar e é recomendável em cozidos e refogados.
- **Filé mignon:** extremamente macio, mas não muito saboroso, sempre pede um bom molho por acompanhamento.
- **Fraldinha:** composta pela parede do abdômen do animal, tem fibras longas, nervos e gorduras. De “segunda”.
- **Lagarto:** de “primeira” , formado por fibras longas e magras, com uma parte externa gordurosa.
- **Maminha do alcatra:** muito macia, naturalmente de “primeira”.
- **Músculo:** às vezes considerado de “segunda” , às vezes de “terceira”. Cortado com osso toma o nome de osso-buco. É de ótimo sabor.
- **Patinho:** corte de “primeira” , com fibras macias. Ao fazer bifes corte-o no sentido das fibras para que não endureçam.
- **Peito:** exige muito tempo de cozimento por causa da grande quantidade de músculos e fibras. É de “segunda”.
- **Pescoço:** tem muito tecido conjuntivo e gordura, exige prolongado tempo de cozimento. É considerado de “terceira”.

- **Picanha:** carne muito macia, indicada especialmente para churrasco. Ao comprá-la, não se deixe enrolar. Ela deve ter não mais de 25 centímetros de comprimento e o peso ideal é de 1 kg a 1,5 kg. Se pesar mais você estará pagando uma parte em coxão duro e a peça não terá maciez uniforme.
- **Ponta de agulha**: considerada de “terceira” , é constituída pelas últimas costelas do boi. Pode ser moída e, quando inteira ou em pedaços, também pede muito tempo de cozimento.
- **Rabo:** compõe-se de diversos ossos recobertos com carne gordurosa e, como toda carne junto ao osso, bastante saboroso.

Fonte: http://bacaninha.uol.com.br

Como calcular um churrasco



Abaixo listamos o calculo que deve ser utilizado para não calcular mal seu churrasco e passar vergonha com seus convidados.

Quando se calcula a quantidade de comida e bebida para o churrasco, deve pensar de forma diferente para adultos e crianças. Crianças entre 6 e 11 anos podem ser contabilizados como meia pessoa.

Então, calcule o seu churrasco de fim de semana em casa pensando nas quantidades abaixo para um adulto:

. 400 gramas de carne

. 1 litro e meio de bebida.

Nesse caso, quando a pessoa consome bebida alcoólica a quantidade deve ser 1 litro de refrigerante e meio litro de água.

No caso de quem bebe cerveja, quatro latas por pessoa. Lembrando que, no segundo caso, cada um conhece seus convidados e quatro latas é uma média;

. 1 pão com alho

Para acompanhar, vale fazer farofa, maionese e arroz e salada.

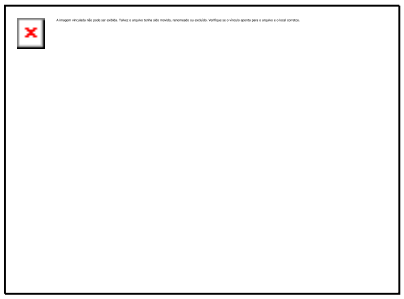
1. BABY BEEF



Ingredientes

- *1 miolo de alcatra*
- *Pimenta do reino*
- *Sal grosso*
- *Óleo de Soja*

1º Corte o miolo da alcatra já toda limpo em medalhões de cerca de dois centímetros;





2º Passe sal grosso por toda a carne, dos dois lados;



3º Espalhe uma camada fina de óleo de soja por toda a carne;



4º Polvilhe toda a carne com pimenta do reino à gosto. Cuidado para não exagerar;

5º Depois de levar à grelha (30 centímetros da brasa) bem quente por 15 minutos (metade de cada lado), sirva acompanhado da salada de sua preferência.

2. Bife de Tira



1º - Providencie uma picanha de boa qualidade (bem marmorizada) pesando aproximadamente 1,2kg;



2º - Coloque a peça com a gordura voltada para cima sobre uma boa tábua de carne, de preferência de madeira, porque sobre superfícies muito lisas a carne ou a faca podem escorregar e causar acidentes além de prejudicar o corte e estragar o fio da faca;

3º - Com uma faca bem afiada, corte a ponta do triângulo da picanha (segure a faca com firmeza para dar direção ao corte).

4º - Em seguida, corte perpendicularmente as duas laterais da picanha, deixando inteiro apenas o miolo da peça.





5º - Na ponta do miolo, do lado onde foi retirado o triângulo, bem no meio, insira a faca com bastante cuidado...





6º - ...e vá cortando bem devagar e com firmeza para não estragar o corte deixando-o torto. Corte até a altura da base, sem contudo separar os pedaços.

7º - O miolo aberto ficará com a aparência de um bife comprido. Se for necessário apare ainda a gordura excedente (o ideal é apenas 1 dedo de espessura) e irregularidades do miolo para dar uma aparência mais simétrica à peça.



8º - Pincele a carne com uma fina camada de óleo de semente de girassol (que não irá alterar o gosto da carne e sim protegê-la do forte ressecamento provocado pelo fogo e lhe dará uma aparência especial depois de pronta)...

9º - ... e polvilhe com sal grosso triturado (o sal grosso triturado não fica solto sobre a carne e portanto não cai sobre o braseiro provocando estouros que geralmente atingem o churrasqueiro).



10º - Leve então a carne diretamente à grelha, ou numa parrilla (que é a minha especialidade), a uma distância de mais ou menos 20cm do braseiro durante 8 minutos de cada lado (ou até que surja sangue no lado que está ao contrário do fogo).





Pronto! Está à sua frente um dos cortes mais concorridos da picanha. É só fatiá-lo verticalmente, bem fino (tipo aperitivo), e degustá-lo ainda bem quente, como um maná celestial como é considerado pelos aficionados por um bom churrasco. Muito bom apetite e até a próxima edição!



3. Costela de Novilho Precoce ao Molho de Vinho

A proposta desta seção (e também da “Corte do Mês”) sempre foi familiarizar os leitores com os procedimentos básicos no manuseio da carne, como cortá-la aproveitando todas as possibilidades e especialidades de cada peça e como tratá-la antes dos temperos e do fogo. A partir desta edição, o “Corte do Mês” e o “Passo-a-passo” passarão a compor uma única matéria, mostrando mais do que simplesmente os cortes. Vamos mostrar também o resultado, numa receita que, com certeza, vai provocar o seu apetite. Começamos com uma maneira simples e muito prática de preparar uma costela de novilho precoce, aproveitando toda sua riqueza de textura e sabor. Essa peça, costela de novilho precoce, pode ser encontrada em casas especializadas já cortada e pronta para uso. É só seguir os passos do tempero e do cozimento. Mãos à obra, que o resultado é surpreendente.



Ingredientes

- *1 costela de novilho precoce pesando entre 7,5kg e 8kg*
- *1 litro de vinho branco seco*
- *Sal grosso*

A peça inteira da alcatra mede em média 80 centímetros e contém cinco tipos de cortes bem distintos em seu interior. As mais conhecidas e festejadas são a picanha, que virou sinônimo de churrasco, e a maminha, macia, suculenta (não para bifes) e ideal para assados e carne de panela. Retirando-as da alcatra, sobra o miolo da alcatra, de onde se obtêm mais três cortes importantes. O mais nobre é o tender-steak, que pesa em média 150 gramas (que pena) e existe apenas um por peça de alcatra. Sua retirada é estratégica, pois sem isso não se chega aos dois cortes do miolo da alcatra: baby-beef e o olho, carnes de sabor acentuado, que devem ser cortadas em bifes grossos (largura de dois dedos) antes de ir à grelha. Neste Passo a Passo você vai aprender a separar os cinco cortes da alcatra, o que vai fazer você ganhar ainda mais consideração entre os amigos de churrasco e ainda economizar um bom dinheiro, já que se estes cortes fossem comprados separados o custo seria bem mais elevado. Um quilo do tender-steak, por exemplo, custa mais de R$ 40,00. Você

também vai acompanhar passo a passo o preparo do baby beef e do olho do alcatra. Os outros três cortes têm receitas nas páginas seguintes.

Modo de preparar



1º Limpe completamente a costela deixando a peça pronta para a receita.



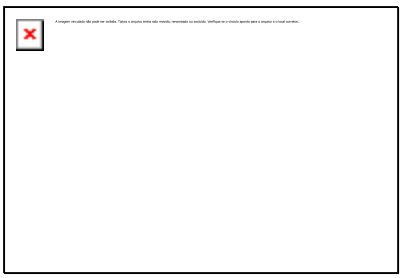
2º Usando uma faca bem afiada, retire com muito cuidado o matambre (tecido gorduroso que fica entre a pele e a gordura). Se ele não for retirado, vai impedir o correto cozimento da peça e a carne poderá ficar dura. Aproveite o matambre para usar numa receita recheada.

3º Sem aprofundar muito o corte da faca, faça alguns talhos transversais na gordura. Na medida em que a carne for assando, esses cortes se abrem e facilitam o derretimento da gordura.



4º É hora de colocar o vinho branco espalhando bem com a mão para que toda a peça seja envolvida.







5º Distribua uma porção generosa de sal grosso sobre o lado da gordura.

6º Envolva toda a peça com seis voltas de papel celofane próprio para churrasco.





7º Separadas a picanha e a maminha, limpe com todo o cuidado o miolo da alcatra, retirando todos os nervos e o resto do sebo. Isso é muito importante para se chegar aos três cortes restantes. Caso queira uma carne mais magra, tire também a gordura;

8º Agora é a hora de separar o tender-steak, que fica na parte superior da alcatra e é reconhecido por sua cor vermelha mais escura em relação ao resto do miolo. Ele também é preso por uma membrana que se pode sentir com as mãos. Sem retirar o tender-steak não se chega aos outros dois cortes;





9º Depois desse tempo, retire com cuidado o papel celofane e leve a peça de volta à grelha por mais 45 minutos ainda com a parte do osso voltada para baixo. Vire e deixe mais 15 minutos sobre o braseiro só para dourar.

Obs: Esta costela também pode ser preparada no forno, que deve estar com a temperatura alta (entre 180º e 200º). Deixe assando por 15 minutos e, depois, baixe a temperatura para 150º. Então, asse por mais quatro horas.

• Para congelar alimentos você vai precisar de materiais específicos: filme transparente (rolopac, plastipack ou similares), papel alumínio, sacos plásticos próprios, recipientes plásticos com tampa e tigelas refratárias também com tampa, em diversos tamanhos, fita adesiva e etiquetas. *• Embrulhe em filme e papel alumínio os assados, coloque em vasilhas plásticas ou refratárias os alimentos cozidos, e procure retirar todo o ar de dentro dos pacotes ou recipientes. Para isso, utilize o filme bem apertado ao redor dos alimentos e aplicando o recurso das tampas maleáveis hoje tão comuns no mercado.*	*• Em seguida, coloque uma etiqueta adesiva identificando o tipo de alimento contido naquela embalagem e a data do congelamento para poder controlar com cuidado o prazo de validade.* *• Não se deve congelar novamente um alimento que já tenha sido descongelado. Isso só pode ser feito se o alimento passou por algum tipo de transformação: por exemplo, se você tinha carne crua congelada, descongelou e preparou com ela um molho ou ensopado.*

4. Steak de Miolo de Acém



Ingredientes

- *1 steak de miolo de acém pesando aproximadamente 250g*
- *2 colheres de sopa de sal grosso triturado*
- *½ xícara de chá de óleo de milho*

Modo de Preparar

Utilizando um pincel limpo e macio, pincele os dois lados do steak com uma fina camada de óleo de milho. Polvilhe dos dois lados com o sal grosso triturado. Leve à grelha a uma distância de 30cm do braseiro já formado durante 5 minutos de cada lado.

5. Acém Fatiado



Ingredientes

- *2kg de miolo de acém cortado em tiras (largura 4 dedos)*
- *400g de bacon cortado em "palitos"*
- *1 pacote de creme de cebola (em pó)*
- *2 colheres de sopa rasas de sal grosso*

Modo de Preparar

Com uma faca de lâmina fina e bem afiada, faça alguns furos na carne e recheie-os com os "palitos" de bacon. Em seguida tempere, polvilhando sobre toda a carne o creme de cebola em pó e depois o sal grosso. Embrulhe a carne em papel celofane para churrasco (5 voltas) e leve à churrasqueira a uma distância de 50cm do braseiro forte durante duas horas e meia (ou até que a carne esteja macia). Com muito cuidado para não se queimar com o vapor que se formou dentro do celofane, retire-o e retorne a carne à churrasqueira durante 10 minutos de cada lado a uma distância de 25 cm do braseiro, só para dourar. Retire do fogo, corte em fatias e depois em tirinhas tipo aperitivo. Sirva bem quente acompanhada de farinha de mandioca fina e mandioca frita enquanto as carnes nobres não chegam. Ninguém vai reclamar.

6. Alcatra Grelhada com Molho de Vinho Tinto



Ingredientes

- *1 peça de alcatra de nhandú pesando aproximadamente 1.3kg*
- *1 colher de sopa rasa de sal grosso Para o Molho de Vinho Tinto*
- *½ litro de vinho tinto suave*
- *½ litro de suco de uva*
- *1 colher de sopa de manteiga sem sal*
- *1 cebola pequena descascada e picada miudinho*
- *1 colher de sopa de farinha de trigo*
- *1 colher de chá de ervas de Provence (uma mistura de alecrim, tomilho, louro e sálvia, secos e reduzidos a pó)*

Modo de Preparar

Tempere a alcatra apenas massageando a carne com sal grosso em todos os lados. Depois leve à grelha previamente aquecida e com fogo forte durante 10 minutos de cada lado a uma distância de 25 cm. Vire apenas uma vez. Para preparar o molho, coloque primeiro a manteiga para aquecer e refogue nela a cebola picadinha. Acrescente a farinha de trigo e mexa com uma colher de pau. A seguir, as ervas, o suco de uva e o vinho. Mexa até engrossar. Deixe ferver até reduzir para 40% do volume inicial, o que leva cerca de 20 minutos. Retire a alcatra da grelha, fatie, arrume numa travessa e regue generosamente com o molho. A carne vai estar bem assada por fora, mas seu miolo ainda estará vermelho bem vivo, quase sangrando, acentuado pelo molho de vinho tinto. Apesar da aparência, para alguma não muito convidativa, esse é o seu ponto ideal de cozimento. Sirva com arroz com brócolis.

7. Alcatra Recheada



Ingredientes

- *1 alcatra de um quilo*
- *50g de alho moído*
- *50g de salsa*
- *50g de cebolinha*
- *Sal fino a gosto*
- *1 taça de vinho branco*
- *½ taça de vinagre tinto*
- *Queijo provolone ou Gruyère*

Modo de Preparar

Uma peça inteira de alcatra pode chegar até a cinco quilos. Por isso, escolha o miolo da alcatra, que deve ter aproximadamente um quilo e é a parte mais macia desse corte. Escolhida a carne, corte-a em pedaços de aproximadamente 50 gramas e tempere-a com todos os ingredientes (inclusive o vinho e o vinagre), deixando descansar de um dia para o outro para pegar gosto. No dia do churrasco, abra veios em cada pedaço e recheie com uma fatia de queijo, espete e leve ao fogo. Como a carne foi cortada em pequenos pedaços, em apenas 10 ou 15 minutos, a uma distância de 30 centímetros da brasa, ela estará pronta para servir. Para acompanhar, duas sugestões: vinho tinto ou um chopp bem gelado.

8. Bife de Chorizo



São postas grossas, pesando cerca de 450g cada uma, e sua receita é bastante simples. O fator mais importante dela, para que o bife esteja realmente saboroso e macio ao ser servido, é nunca deixar a carne grelhar além do ponto. Quanto à maneira de temperar, usamos apenas sal grosso antes de leva-la à grelha. Depois pode-se escolher entre vários tipos de acompanhamentos para complementar o tempero no próprio prato conforme o gosto de cada um". Vamos à receita.

Ingredientes

- *1 bife de chorizo - corte transversal do contrafilé com cerca de 3,5cm de espessura e pesando aproximadamente 450g*
- *1 colher de sopa de sal grosso*



Modo de Preparar

O bife de chorizo tem de ser cortada de uma peça de contrafilé com boa apresentação, cobertura uniforme de gordura e totalmente descongelada. Corte as postas somente na hora em que for usar e tempere-as com o sal grosso espalhado em

ambos os lados. Na hora de assar leve à grelha pré-aquecida a uma distância de 25cm do braseiro forte e deixe durante 8 minutos de cada lado. Vire uma única vez. Existem restaurantes que apresentam o bife de chorizo em cortes diferentes, maiores ou menores. Há também várias maneiras de servir o bife de chorizo, uma vez que ele foi grelhado apenas com sal grosso. Pode-se servi-lo acompanhado de alho triturado e frito (alho pipoca), molho chimichurri, apenas regado com um generoso fio de azeite de oliva extra virgem, ou ainda pincelado, enquanto está na grelha, com um galhinho de tomilho mergulhado em manteiga derretida misturada com suco de limão. Bom apetite!

9. Boi no Rolete



Na última segunda-feira de outubro, dia do funcionário público, a Prefeitura Municipal de Guarulhos ofereceu uma festa de confraternização aos seus servidores, regada a churrasco. Várias barraquinhas espalhadas por todo o recinto da festa (um centro poliesportivo) serviam espetinhos grelhados de vários tipos. Numa barraca especial, com toda a infra-estrutura necessária, o especialista Gil Caleiras (da Nações Eventos) preparou 2 bois no rolete, que também foram "fatiados" e distribuídos aos participantes. Nossa reportagem esteve lá conferindo a festa e anotando a receita do Gil.

Ingredientes

- *2 bois com peso médio/animal de 11@ a 16@ - suficientes para atender a aproximadamente 200 / 350 pessoas por animal*
- *3 a 4 quilos de sal de gado (sal de cocho) e seis litros de água para cada boi*



Modo de Preparar

O tempero é injetado através de seringas em 40 pontos da carcaça do animal, 6 horas antes de ele ir ao fogo. O total do tempo de preparo do animal, desde o abate, é de mais ou menos 5 horas. Depois, é assado em churrasqueira especial sem cobertura, montado em estrutura giratória. O tempo médio para assar é de 4 a 6 horas. A técnica do fogo é acender o braseiro ao lado dos animais e não embaixo, para evitar a formação da fumaça provocada pela gordura que derrete e escorre. É uma das muitas maneiras de assar a carne, que deixa todos os cortes mais ou menos com a mesma textura e sabor. A carne depois de fatiada é servida acompanhada ou não de saladas e outras guarnições. A equipe para realizar essa tarefa é composta por 5 pessoas: 3 churrasqueiros e 2 auxiliares por boi.

10. Bom Bom de Alcatra com Alho



Ingredientes

- *1 bom bom de alcatra pesando aproximadamente 1,5kg*

Para o Tempero

- *½ xícara de chá de óleo de girassol*
- *6 dentes de alho descascados e picados miudinho*
- *1 pitada de pimenta-do-reino preta, moída na hora*
- *½ xícara de chá de sal grosso triturado*

Modo de Preparar

Este corte – o “bom bom” – não é muito comum de ser encontrado nos açougues convencionais. Você vai encontrá-lo com mais facilidade nas butiques de carne ou nas grandes redes de supermercados em cortes já prontos e embalados pelos próprios frigoríficos. Coloque a carne sobre uma tábua de preparo e com um pincel macio, pincele toda a peça com o óleo de girassol. Depois, polvilhe a pimenta-do-reino e o sal grosso triturado, e deixe descansar durante 15 minutos. Depois, leve à grelha a uma distância de 30cm do braseiro forte durante 10 minutos de cada lado. Na metade do tempo, espalhe a metade do alho picado sobre cada lado da carne. Sirva bem quente.

11. Capa de Filé

Ingredientes



- *1 peça de capa de filé, limpa, com uma pequena camada de gordura*
- *½ copo (americano) de suco de laranja*
- *½ copo (americano) de vinho branco seco*
- *1 colher de chá de glutamato monossódico (Ajinomoto)*
- *1 xícara de chá de sal grosso*

Modo de Preparar

Misture o suco de laranja com o vinho branco e a Ajinomoto. Com o auxílio de uma seringa com agulha bem grossa injete a mistura por todo o interior da carne e deixe tomar gosto durante uma noite na geladeira. Retire a carne da geladeira e deixe durante 1 hora em temperatura ambiente, em um recipiente fechado. A seguir esfregue o sal grosso por toda a peça, enrole-a em quatro voltas de papel celofane especial para churrasco e leve-a a parte alta da churrasqueira (50 cm) e deixe durante aproximadamente 2 horas. Retire a carne do celofane com cuidado para não se queimar com o vapor que escapa nessa hora, e retorne a peça à churrasqueira, agora a uma distância de 20 cm do braseiro durante apenas 3 minutos de cada lado, só para dourar. Sirva fatiado. É sucesso.

12. Carne de Sol



Ingredientes

- *1 peça de contrafilé de 900 gramas*
- *Sal grosso*

Modo de Preparo

Salgue bem a peça de contrafilé e deixe-a repousar por mais ou menos 24 horas. No dia seguinte, leve a peça ainda salgada para a geladeira e deixe até quando for consumir. Como a carne está salgada, sua conservação é bastante prolongada. Quando for preparar, retire completamente o sal de toda a peça e leve à churrasqueira por 25 minutos a uma distância de 30 centímetros do fogo. Os acompanhamentos tradicionais são uma boa farofa, um vinagrete, macaxeira (mandioca) cozida ou frita, arroz branco, feijão de corda e purê de macaxeira.

13. Carpaccio de Filé Mignon



Ingredientes

- *1 peça de filé mignon de Nhandú pesando aproximadamente 300g*
- *Molho de mostarda para carpaccio*
- *Alcaparrões*

Modo de Preparar

Com uma faca bem afiada, corte fatias finíssimas do filé mignon de nhandu, cuja peça inteira não deve pesar mais do que 300g ou 400g. Trabalhar com a peça ainda semicongelada facilita o processo de fatiar. Outra solução é usar a máquina de cortar frios. Arrume as fatias no centro do prato, espalhe molho de mostarda em volta e enfeite com os alcaparrões. É uma carne de paladar acentuado e tem cor vermelha bem carregada. O outro toque exótico fica por conta dos alcaparrões, muito maiores do que as alcaparras normais que conhecemos.

14. Churrasco com Tempero Injetado



Ingredientes

- *1 peça de coxão-mole pesando aproximadamente 6 kg*

Para o Tempero

- *1 maço de salsinha*
- *2 cebolas grandes descascadas e picadas*
- *6 dentes de alho descascados*
- *6 ramos de alecrim*
- *6 ramos de manjericão*
- *1 lata de cerveja branca*
- *4 colheres de sopa de molho inglês*
- *1 colher de sopa de sal*



Modo de Preparar

Limpe a peça de carne das gorduras e nervuras excedentes. À parte, bata bem todos os ingredientes de tempero no liquidificador e depois coe para obter um líquido mais fino e mais fácil de injetar na carne. Há dois tipos de seringas usadas para injetar o tempero. Uma delas é dotada de agulha e a outra, que foi usada neste caso, tem apenas um canudo que deve perfurar a carne. Carregue a seringa e injete espalhando o tempero por toda a peça. É uma operação que não exige nenhuma habilidade especial. Depois embrulhe a carne em papel celofane – 4 voltas – e leve à grelha a uma distância de 60cm do braseiro forte durante 3 horas. Servida ao ponto, com o miolo ainda rosado, é uma carne bastante suculenta. A distribuição de tempero injetado em seu interior lhe confere um sabor todo característico. Vale experimentar.

15. Contra Filé Borboleta no Espeto



Ingredientes

- *4 steaks de contra filé pesando aproximadamente 300g cada um*

Para o Tempero

- *1 colher de sopa de óleo vegetal*
- *2 colheres de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Alguns açougueiros já fornecem as postas de contra filé no corte “borboleta”. Outros ainda não. Mas, ele é simples de ser feito. Pegue os steaks de contra filé conforme indicados (300g cada um) e corte cada um deles bem no meio da sua espessura, iniciando o corte pelo lado da gordura. Esse corte não deve separar os dois pedaços da carne. Ao ser “aberta” (como um livro), ficará com dois filetes de gordura fazendo as bordas externas, no formato que lhe dá o nome – “borboleta”. Coloque as postas abertas num espeto duplo e com um pincel macio passe uma camada fina de óleo vegetal em ambos os lados das postas. Salpique com sal grosso da mesma forma. Deixe 20 minutos descansando e leve à churrasqueira pré-aquecida durante 5 minutos de cada lado a uma distância de 30 cm do braseiro forte. Vire o espeto apenas uma vez.

16. Cupim Recheado com Provolone

Ingredientes

- *1 cupim inteiro pesando aproximadamente 3,5kg*
- *1 xícara de chá de sal grosso*
- *4 dentes de alho triturados*
- *800g de queijo provolone*



Modo de Preparar

Compre o provolone numa única peça e depois fatie em tiras no formato “batata palito”, só que um pouco mais grossas. Depois, faça alguns furos na peça de cupim com o auxílio de uma faca fina e bem afiada, ou de outro objeto perfurante, que permita retirar a tira de carne de dentro do buraco (se você apenas perfurar a carne com a ponta da faca, na hora de assar as fibras da carne vão se contrair, fechar o furo e espremer o provolone para fora). O autor da receita, por exemplo, usa um pedaço de cano de ferro redondo especialmente adaptado para realizar essa operação. Depois, tempere a peça com o sal grosso misturado com o alho triturado e embrulhe em seis voltas de papel celofane especial para churrasco. E na hora de assar, não tenha pressa: leve à grelha a uma distância de 60 centímetros do braseiro vivo e deixe por pelo menos 4 horas, virando a peça uma vez a cada hora. Depois, retire o papel celofane e coloque a peça de volta à grelha por mais 7 minutos de cada lado apenas para dourar a parte externa da carne. Sirva fatiado e acompanhado de arroz branco e farofa de biscoito.

17. Espeto de Carne Moída com Bacon

Ingredientes



- *1 kg de carne moída (patinho), passada 2 vezes na máquina*
- *1 maço de salsinha picadinha*
- *1 cebola média descascada e picada*
- *3 dentes de alho descascados e amassados*
- *1 colher de sopa de manteiga sem sal*
- *2 miolos de pão francês embebidos em leite e prensados*
- *1 colher de chá de sal*
- *½ colher de café de pimenta-do-reino branca moída*
- *1 pacote de creme de cebola em pó (sopa desidratada, à venda nos supermercados)*
- *100g de bacon cortado em tiras fininhas*

Modo de Preparar

Use uma tigela daquelas antigas, de louça, funda, e coloque nela a carne junto com todos os demais ingredientes. Misture com as mãos até a massa “dar liga”. Cubra a boca da tigela com um pano e deixe descansando por uma hora. Passado esse tempo, pegue bocados da massa na palma da mão e modele em volta de espetinhos de madeira. Em seguida, embrulhe cada espetinho com uma fatia de bacon e prenda as pontas com palitos de dente. Asse na churrasqueira a uma distância de 30 cm do braseiro forte, durante 20 minutos virando sempre os espetinhos para que fiquem assados por igual em todos os lados. Sirva com arroz branco e uma salada fatiada de tomates, cebola e palmito.

18. Espetos Mistos



Ingredientes

- *Maminha*
- *Fraldinha*
- *Picanha*
- *Miolo do Contra Filé*
- *Cupim*
- *Costela de Ripa*
- *Costela de Lombo*
- *Lombo*
- *Copa de Lombo*
- *Tender*

Modo de Preparar

São várias peças inteiras temperadas apenas com sal grosso, grelhadas em assadeiras industriais todas ao mesmo tempo. A atenção dos funcionários que atendem os pedidos é que não deixa nenhuma delas passar do ponto. São receitas vendidas por quilo e apenas para viagem.

19. Fígado Inteiro no Espeto



Ingredientes

- *1 fígado de boi, inteiro (cerca de 4kg)*

Para o Tempero

- *2 copos de sal grosso*
- *6 dentes de alho descascados e amassados*

Modo de Preparar

O fígado bovino geralmente é uma peça grande e pesada. Para assá-lo inteiro é necessário o uso de um espeto duplo, reforçado. A solução adotada neste caso foi dividi-lo em duas metades e espetar cada uma num espeto simples. O fígado foi temperado primeiro com o alho amassado, esfregado em toda a sua superfície (em ambos os lados), e depois salpicando generosos punhados de sal grosso. Depois de algum tempo de descanso para “pegar” o sabor dos temperos, os espetos foram levados à churrasqueira a uma distância de 40cm do braseiro forte. É uma carne de cozimento rápido e por isso, todo cuidado é pouco. Quando ela estiver dourada por fora, é hora de começar a fatiá-la em lascas. Por dentro ele ainda estará cru, mas à medida em que a peça for sendo virada e “lascada”, o calor do braseiro vai se encarregar de tostar mais uma camada. E assim sucessivamente até que toda a peça seja consumida. É uma carne de sabor bastante exótico e textura muito suave.

20. Filé Mignon Aperitivo



Ingredientes

- *Aparas de uma peça de filé mignon de onde foi retirado o Steak Manhattan*
- *1 colher de sopa de sal grosso*
- *1 colher de sopa de mostarda em pasta*

Modo de Preparar

Quando você separa o “steak manhattan”, na verdade retira o filé mignon do filé mignon. As “aparas” que sobram são as partes conhecidas como cabeça e cauda, e duas tiras finas nas laterais. Tempere essas aparas com o sal grosso e a mostarda, coloque numa grelha de fechar e leve ao braseiro forte a uma distância de 30 cm durante 5 minutos de cada lado. Vire uma vez só. Retire da grelha, fatie fininho e sirva no palito. Providencie mais caipirinha.

21. Fraldinha (Vazio)



Ingredientes

- *2 steaks de fraldinha pesando cerca de 200g cada um*
- *1 pitada de sal*

Modo de Preparar

Carne naturalmente suculenta e saborosa, é levada à grelha sem nenhum tempero a uma distância de 25 cm do braseiro forte durante 10 minutos de cada lado. Depois de grelhado, polvilhe com sal dos dois lados e sirva.

22. Lombo de Porco



Ingredientes

- *1 peça média de lombo suíno fresco, pesando aproximadamente 2kg*
- *½ copo (americano) de sal grosso*

Modo de Preparar

Polvilhe toda a peça de lombo com o sal grosso. Não é necessário usar todo o sal. É importante que os cristais de sal grosso fiquem aderidos à carne. Deixe descansar durante 10 minutos. Coloque a carne num espeto duplo, no sentido do comprimento, e leve à churrasqueira a uma distância de 30cm do braseiro forte e já bem formado. Vire o espeto de vez em quando para assar por igual. Quando atingir um dourado forte em todos os lados o lombo estará no ponto de ser servido. Tome cuidado para não deixar passar do ponto senão ele ficará ressecado. Bata com as costas da faca para retirar o excesso de sal grosso e sirva fatiado acompanhado de molho vinagrete e farofa.

23. Lombo de Porco Assado na Cerveja

Ingredientes



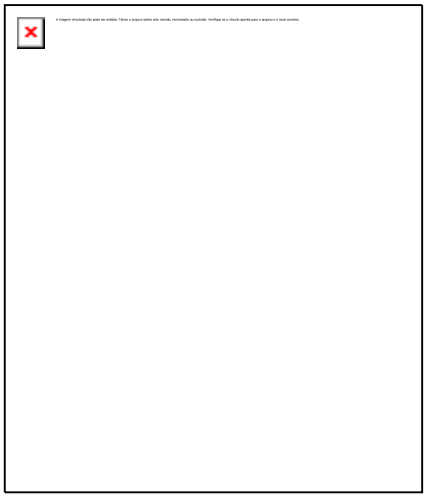
- *15 kg de lombo de porco magro*
- *3 latas de cerveja clara*
- *3 cebolas grandes descascadas*
- *10 dentes grandes de alho descascados*
- *Suco de 5 limões grandes*
- *2 colheres de sopa de pimenta-do-reino preta em grãos*
- *½ xícara de chá de orégano*
- *1 maço de cheiro verde picado*
- *1 colher de sopa de sal refinado*

Modo de Preparar

Bata no liquidificador todos os ingredientes de tempero, menos a cerveja, e reserve. Após lavar o lombo (que é uma peça redonda e comprida), corte-o ao meio no sentido do comprimento de maneira a obter um retângulo de carne. Coloque numa assadeira, cubra com a marinada preparada, adicione a cerveja, agite para misturar, cubra com papel alumínio e coloque na geladeira durante 3 dias. Após esse tempo tire da geladeira, deixe atingir a temperatura ambiente e então leve a assadeira ao forno pré-aquecido, médio (180º), ainda com o papel alumínio durante 30 minutos. Tire com cuidado o papel alumínio e deixe mais 30 minutos no forno. Para servir decore as bordas de uma travessa funda com folhas de alface americana, coloque o lombo fatiado no centro e entre cada fatia ponha uma de abacaxi. Entre as fatias que ficarem nas laterais coloque pedaços de maçã verde e cerejas. Sirva a seguir.

24. Maçã do Peito

Ingredientes



- *1 peça de maçã do peito (a parte separada do acém) pesando aproximadamente 2kg.*
- *1 copo de sal grosso*
- *2 limões rosa*

Para Acompanhar

- *2 cebolas médias*
- *2 colheres de sopa de margarina sem sal*
- *200g (1 xícara de chá bem cheia) de farinha de mandioca bem fina e branquinha (tipo Baiana)*
- *Cheiro verde a gosto (salsinha e cebolinha picadas juntas)*

Modo de Preparar

Corte a maçã do peito em medalhões com aproximadamente 4 cm de espessura, eliminando os excessos de gordura, deixando apenas a camada de gordura externa de cada um. Coloque os medalhões em forma de “U” em espeto único, sendo 3 pedaços por espeto. Corte 1 dos limões ao meio e tempere com ele a carne já espetada, em ambos os lados. Espalhe sal grosso com a palma da mão sobre os dois lados da carne. Leve à churrasqueira e coloque o espeto a 50 cm do braseiro bem vivo. Após sair a salmoura do lado de cima da carne (+ ou – 10 minutos), vire-a e bata com a lâmina da faca até cair todo o sal grosso. Espere sair novamente salmoura (outros 10 minutos) do outro lado da carne (depois de virada), e pode começar a servir fatiada bem fininho, cortando no sentido do espeto tirando gordura e carne em cada fatia cortada. Tempere novamente com suco de limão e sal grosso e leve o espeto de volta à churrasqueira. E assim será até que toda a carne seja servida: fatiar, retemperar e voltar ao braseiro. Ao mesmo tempo, antes mesmo de colocar a carne na churrasqueira, espete as cebolas, com a casca, e coloque no canto da grelha a uma distância de 50 cm do braseiro forte. Vá virando sempre (se tiver uma churrasqueira com espetos giratórios, melhor) para que assem por igual e deixe até soltarem do espeto. Retire-as, descasque com cuidado para não se queimar, fatie em gomos e tempere com molho vinagrete. Numa frigideira, derreta a margarina, misture a farinha e o cheiro verde, e deixe dourar levemente. Se achar necessário, tempere com uma pitada de sal refinado. É um excelente prato para tira gosto. O sabor da maçã do peito é indiscutível.

25. Medalhão de Filet

Ingredientes



- *1 medalhão de filet mignon com sete centímetros de espessura*
- *Sal refinado a gosto Para o Molho*
- *1 colher de sopa de óleo de girassol*
- *2 colheres de sopa de curry em pó*
- *150g de amendoim cru, descascado e moído*
- *200ml de leite de coco*
- *Suco de 1 limão*
- *1 colher de sopa de shoyu (molho de soja)*
- *1 cebola média fatiada*
- *1 colher de sopa de vinagre balsâmico*
- *1 fatia de cogumelo shiitake*

Modo de Preparar

Aqueça o óleo, acrescente o curry e refogue por dois minutos. Ponha o leite de coco, o limão e o shoyu e deixe ferver por mais dois minutos. Acrescente o amendoim e retire do fogo quando retomar a fervura. Reserve. Prepare o medalhão temperando-o ao seu gosto apenas com sal fino. Leve-o à grelha ou chapa bem quente durante 10 minutos de cada lado. Como esta receita usa um corte bastante espesso, o miolo do medalhão ficará sempre mal passado. Quando estiver no ponto, coloque-o num prato, acrescente o molho e sirva. Para acompanhar, refogue a cebola no vinagre e decore com o shitake empanado em farinha japonesa de arroz, ou passado em uma pasta de maizena com água e depois na farinha de rosca antes de fritar.

26. Medalhão de Mignon



Ingredientes

- *½ kg de filet mignon*
- *Bacon fatiado em tiras de quatro milímetros (conforme o número de pedaços de carne)*
- *Sal grosso à gosto*
- *Pimenta e salsinha moída a gosto*

Modo de Preparar

Para preparar esses saborosos medalhões, fatie o filet em pedaços de cinco centímetros cada (50g) e tempere cada um com o sal, a pimenta e a salsinha a gosto 12 horas antes de levá-los ao fogo. Depois, enrole as fatias nas tiras de bacon e espete. O bacon dá um sabor todo especial. Por isso, 30 minutos a uma distância de 50 centímetros da brasa, em grill giratório ou tomando cuidado para sempre virar, são suficientes para deixar esses medalhões no ponto de provar.

27. Medalhões à Moda da Casa



Ingredientes

- *3 medalhões de filé mignon pesando aproximadamente 150g cada um*
- *3 tiras de bacon da mesma largura dos medalhões*
- *1 colher de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Envolva cada medalhão de filé numa tira de bacon, tempere espalhando um pouco do sal grosso sobre cada um e leve à grelha a uma distância de 15 cm do braseiro forte, durante 15 minutos, virando apenas uma vez, para obter uma carne cozida "ao ponto". Quem gosta de carne "bem passada" deve estender o tempo de grelha para 20 ou 25 minutos. Sirva com uma salada de folhas verdes variadas, cortadas "à juliana" (em tirinhas) e temperadas com uma pitada de sal, um fio generoso de azeite de oliva e uma colher de sopa de vinagre de maçã.

28. Medalhões de Picanha no Espeto



Ingredientes

- *1 picanha inteira pesando aproximadamente 1.200kg*
- *2 colheres de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Limpe bem a picanha deixando apenas a gordura principal, que não deverá ser muito fina. Depois corte a peça em quatro medalhões grossos e tempere-os com o sal grosso. Em seguida, coloque-os um a um num espeto e leve-os à grelha a uma distância de 30 centímetros do braseiro vivo durante 10 minutos de cada lado. A receita mostrada na foto foi feita no sistema fogo de chão e ficou por mais tempo junto ao braseiro para ser servida “bem passada”, conforme é a preferência de algumas pessoas.

29. Músculo com Bacon

Ingredientes



- *1 peça inteiro de músculo bovino, traseiro, limpo*

Para o Tempero

- *1 copo de vinho tinto seco*
- *1 cebola média descascada e cortada em cubos*
- *1 copo de água filtrada*
- *1 cenoura pequena raspada e cortada em rodelas finas*
- *1 colher de café de pimenta-do-reino em grãos*
- *1 talo de salsão picado*
- *1 colher de chá de açúcar mascavo*
- *200g de bacon cortado em formato “palito”*

Modo de Preparar

Com uma faca de corte fino e bem afiada, faça diversos furos na carne e preencha com os “palitos” de bacon. Num recipiente refratário, de vidro ou plástico (nunca de metal), misture todos os ingredientes do tempero, mergulhe a peça na marinada e deixe na geladeira durante 24 horas. Na hora de assar, retire da marinada, enrole em papel celofane especial para churrasco (5 voltas) e leve à grelha a uma distância de 45cm do braseiro forte durante 2 horas, virando-a a cada meia hora para obter um assado uniforme. Depois desse tempo, retire o celofane (com muito cuidado para não se queimar) e retorne a peça à grelha a uma distância de 30 cm do braseiro durante 5 minutos, girando sempre a carne para dourá-la por igual. Depois é só fatiar e servir.

30. Pão de Alho



Ingredientes

- 400 g de Manteiga
- 500 g de Maionese
- 100 g queijo ralado fino (pode ser o mais baratinho de saquinho)
- 1 e 1/2 Cabeça de Alho espremido ou socado.
- 100 g Queijo Parmesão Ralado grosso
- 1 Col. Sobremesa de Orégano
- 4 Un Bisnaga

Modo de preparo

1- Misture a manteiga e a maionese até ficar homogêneo, é melhor que a manteiga esteja a temperatura ambiente. Misture ao alho, ao orégano e ao queijo ralado fino, até ficar bem misturadinho.

2- Corte o pão da seguinte forma: fatias finas sem cortar até o fundo.

3- Coloque a pasta entre as fatias, o que sobrar coloque por cima, salpique com o parmesão ralado grosso e leve ao forno até dourar. Pode ser feito na churrasqueira também.

31. Peito de Peru com Bacon



Ingredientes

- *2kg de peito de peru cortado em cubos de mais ou menos 5cm de lado*
- *2 colheres de sopa de sal grosso*
- *fatias finas de bacon em quantidade suficiente para envolver os cubos de peito de peru*

Modo de Preparar

Numa tigela funda tempere bem os cubos de peito de peru com o sal grosso e deixe descansando durante meia hora. Depois pegue os cubos e enrole cada um numa fatia de bacon e prenda com palitos para não soltar. Enfie todos num espeto e leve-os à churrasqueira a uma distância de 30 cm do braseiro forte durante 15 minutos, virando sempre para que todos os lados tenham cozimento igual. Ao derreter, o bacon confere à carne tenra do peru uma textura e um sabor especiais.

32. Pernil com Coca-Cola

Ingredientes

- *1pernil (perna traseira) suíno pesando aproximadamente 6kg*

Para o Tempero



- *1 litro de coca - cola*
- *2 colheres de sopa de salsinha picada*
- *2 colheres de chá de coentro picado*
- *1 colher de chá de cominho picado*
- *1 colher de chá de manjericão picado*
- *1 cebola grande descascada e ralada*
- *½ colher de café de pimenta-do-reino preta, moída*
- *1 colher de café de sal*

Modo de Preparar

Você vai precisar de uma panela bem grande, de ferro ou alumínio, em que caiba o pernil inteiro. Aproveitando a própria gordura do pernil aquecido, frite-o na panela junto com todos os ingredientes de tempero (menos a coca - cola). Quando estiver bem marcado de todos os lados (mais ou menos 1 hora de fritura, sempre virando a peça para que fique dourada por igual), apague o fogo. Deixe esfriar, transfira para uma vasilha de plástico ou vidro e acrescente a coca - cola. Deixe marinar durante 6 horas. Em seguida coloque o pernil numa assadeira, regue com a marinada e leve ao forno forte (200º), pré-aquecidos durante 4 horas. Diminua o forno para médio (170 / 180º) e deixe mais 1 hora.

33. Picanha com Bacon



Ingredientes

- *1 picanha pesando cerca de 1,3kg*
- *5 fatias de bacon com 1,5cm de espessura cada uma*
- *1 colher de sopa de óleo de milho*
- *1 colher de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Depois da peça completamente limpa, faça 5 cortes profundos na carne, como se fosse fatiá-la, sem contudo separar os medalhões. A peça vai ficar unida pela parte oposta à capa de gordura. Coloque uma fatia de bacon em cada um dos cortes da carne. Com um pincel grande e macio, pincele toda a peça com uma fina camada de óleo de milho e em seguida esfregue-a com o sal grosso. Depois, leve à grelha com a capa de gordura virada para baixo, a uma distância de 40 centímetros do braseiro e deixe durante 20 minutos. Com cuidado, vire a peça e deixe durante mais 10 minutos. Retire e sirva fatiando na diagonal, de forma que cada pedaço de carne servido venha acompanhado de uma pequena porção da fatia de bacon. Sempre bem quente. Bom apetite.

34. Picanha de Forno



Ingredientes

- *1 picanha pesando aproximadamente 1.200kg*

Para o Tempero

- *1 colher de sopa de sal grosso*
- *1 colher de sopa de óleo vegetal*

Modo de Preparar

O grande segredo da preparação desta receita é a maneira meticulosa como a carne deve ser limpa de todas as gorduras e nervuras excedentes, incluindo a membrana que recobre uma parte da peça no lado oposto ao da gordura. Deixe exclusivamente a gordura principal, que não deve ser muito grossa. Depois da peça completamente limpa, massageie a carne com uma fina camada de óleo vegetal e depois espalhe o sal grosso. Coloque numa assadeira com o lado da gordura virado para baixo e deixe descansando em temperatura ambiente enquanto aquece o forno até a temperatura máxima. Quando estiver no ponto, coloque a assadeira sobre a grelha interna do forno e deixe durante 40 minutos. A carne deverá ficar marrom por fora e rosada por dentro, tenra e suculenta. Se preferir mais assada, volte ao forno por quanto tempo achar necessário até chegar ao seu ponto ideal de degustação. Sugestão: Sirva acompanhado de cogumelos shimeji fatiados fininho e refogados na manteiga.

35. Picanha de Porco no Espeto



Ingredientes

- *1 peça de picanha de porco pesando aproximadamente 400g*

Para o Tempero

- *1 colher de sal grosso*
- *Suco de 1 limão*
- *2 dentes de alho descascados e triturados*

Modo de Preparar

Corte a peça de picanha em postas de 1,5cm de largura, tempere cada uma delas com os ingredientes indicados bem misturados e coloque-as no espeto da mesma forma que são colocadas as postas de picanha de boi, em formato “meia-lua”. Leve à churrasqueira pré-aquecida e deixe assar durante 8 minutos de cada lado a uma distância de 30 cm do braseiro forte. Sirva acompanhado de mandioca frita.

36. Picanha Delícia Receita da Capa



Ingredientes

- *1 peça de picanha pesando aproximadamente 1,2 kg*
- *½ copo americano de sal grosso*

Modo de Preparar

Depois de a picanha estar completamente limpa de todas as gorduras e nervuras indesejáveis, massageie a peça com o sal grosso em todos os lados. Esta receita é feita em chapa de ferro colocada sobre as brasas da churrasqueira. Quando a chapa já estiver bem quente, coloque a picanha com a parte da gordura virada para baixo durante 7 minutos. Vire a peça e deixe durante mais 5 minutos. Vá virando a peça de todos os lados para que ela fique dourada de maneira uniforme e com uma leve crosta tostada por fora, mas ainda vermelha por dentro. Para servir fatie a peça em fatias finas salpique com sal grosso e volte cada uma delas à chapa durante 1 minuto de cada lado.

37. Picanha Dona Felicidade



Ingredientes

- *2 medalhões de picanha pesando aproximadamente 300g cada um*

Para o Tempero

- *½ copo de sal grosso*
- *½ xícara de chá de cerveja clara*

Modo de Preparar

Dissolva o sal grosso na cerveja e tempere os medalhões espalhando bem a mistura com as mãos dos dois lados da carne. Deixe descansar por 10 minutos. Leve à grelha a uma distância de 30 cm do braseiro forte, durante 8 minutos de cada lado. Sirva guarnecidas com cebola salteada na manteiga, uma porção generosa de alho pipoca e uma salada mista. Um vinho do tipo Cabernet Sauvignon é uma excelente companhia.

38. Picanha Fatiada



Ingredientes

- *½ peça de picanha pesando aproximadamente 500g*
- *1 colher de sopa de sal grosso*

Para o molho

- *200g de cogumelo shiitake*
- *2 colheres de azeite de oliva*
- *1 dente de alho descascado e triturado*
- *½ cebola média descascada e ralada*
- *3 colheres de sopa de molho shoyu*
- *1 colher de chá de Ajinomoto*
- *1 tomate grande, maduro*
- *½ cebola média descascada e fatiada*
- *100g de champignons*
- *3 fatias de pão italiano torradas e cortadas na forma de "crouttons"*

Modo de Preparar

Primeiro você grelha a ½ peça de picanha a uma distância de 30 cm do braseiro forte e bem formado durante 8 minutos de cada lado. Então ela é fatiada e colocada na chapa previamente aquecida. À parte, prepare o molho shitake: aqueça o azeite numa frigideira, depois junte os cogumelos shitake, o alho triturado, a cebola ralada, o molho shoyu e a Ajinomoto. Deixe refogar durante 5 minutos. Acrescente o tomate cortado em gomos e a cebola fatiada, deixe refogar até a cebola ficar macia e coloque num dos lados da chapa guarnecendo a picanha fatiada. Do outro lado coloque as fatias de pão italiano picadas em forma de "crouttons". Sirva na chapa.

39. Picanha com Farofa



Picanha - Ingredientes

- *300 gramas do miolo da picanha cortada em 4 fatias*
- *1 colher de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Tempere as fatias de picanha apenas salpicando com sal grosso e asse na brasa durante 7 minutos de cada lado. Depois de assadas, coloque uma folha de salsinha e um quarto de tomate para decoração. Está pronto para servir junto com a: Farofa Especial - 100 gramas de bacon moído; 1 cenoura média raspada e picada; 1 cebola média descascada e picada; 200 gramas de farinha de mandioca; 3 ovos cozidos e fatiados em rodelas; 1 colher de chá de salsinha picada. Frite o bacon com uma pitada de óleo até dourar. Coloque na frigideira a cenoura picada e a farinha de mandioca, mexa por 2 minutos e coloque o restante dos ingredientes (menos os ovos) e deixe no fogo, sempre mexendo, por mais 3 minutos. Acrescente as rodelas dos ovos, jogue a salsinha por cima e está pronta.

40. Picanha Grelhada



Ingredientes

- *1 picanha de nhandú pesando aproximadamente 1kg*
- *1 colher de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Tempere a peça apenas massageando levemente a carne com o sal grosso. Leve à grelha previamente aquecida com braseiro forte durante 8 minutos de cada lado. Vire a peça apenas uma vez. Por ser uma peça com menor volume do que a alcatra, não estará tão vermelha por dentro. Sirva fatiada acompanhada de uma salada verde e uma generosa porção de molho chimichurri preparado com azeite e vinagre.

41. Picanha na Parrilha



Ingredientes

- *1 picanha de cerca de 1,2kg*
- *Sal grosso a gosto*
- *1 xícara de café de óleo*

Modo de Preparar

Esta é uma boa opção para quem gosta de picanha, mas não costuma acertar o ponto ao assar uma peça inteira. Por isso, corte a picanha da gordura para a carne - em linha paralela as fibras - em medalhões de dois centímetros de espessura. O próximo passo é salgar, pulverizando sal grosso sobre os medalhões, jogar um pouco de óleo na carne para ela não ressecar e colocar na parrilha. Leve a mesma à churrasqueira e deixe assar por dez minutos (cinco de cada lado) em brasa quente, se quiser ao ponto, ou por sete minutos (metade de cada lado), se preferir a carne mal passada. Para não errar o ponto escolhido, é bom sempre ficar de olho no sangue. Quando ele está quase secando, é a melhor hora de servir.

42. Picanha no Avesso Recheada



Ingredientes

- *1 picanha inteira pesando aproximadamente 1,8kg*
- *2 colheres de sopa de sal grosso triturado*

Para o Recheio

- *½kg de linguiça de frango desfiada*
- *3 dentes de alho descascados e esmagados*
- *1 cebola média descascada e picada em fatias bem finas*

Modo de Preparar

Com uma faca fina, comprida e bem afiada, faça um corte no miolo da picanha, atravessando-a de lado a lado sem separar nenhum dos lados. Na verdade você vai abrir um “túnel” no miolo da picanha. Usando uma das mãos e trabalhando com muito cuidado para não “estourar” a peça inteira, vire a picanha pelo avesso: o “túnel” que você abriu com a faca vai virar a parte de fora, e a gordura vai ficar por dentro da peça. À parte, numa vasilha refratária ou de plástico, misture bem a linguiça de frango desfeita com o alho amassado e as fatias finas de cebola. Com essa pasta, recheie a picanha e prenda as extremidades com palitos de madeira. Envolva a picanha recheada em 6 voltas de papel celofane para churrasco, prenda bem e leve à churrasqueira a uma distância de 40 centímetros do braseiro forte durante 2 horas. Depois desse tempo, retire o celofane e volte à grelha durante mais 15 minutos de cada lado só para dourar. Fatie e sirva.

43. Picanha no Sal Grosso



Ingredientes

- *1 picanha inteira pesando aproximadamente 1.200kg*
- *1 copo de sal grosso*

Modo de Preparar

Prepare a picanha aparando e acertando os lados para que fique uma peça com contorno bem definido. Tempere esfregando o sal grosso de ambos os lados da peça. Deixe descansando durante 20 minutos. Coloque no espeto no sentido do comprimento, perfurando a partir da ponta mais larga da peça. Leve à churrasqueira a uma distância de 40cm do braseiro forte (sem labaredas) e deixe 20 minutos de cada lado. Ela vai ficar dourada por fora e mal passada por dentro. Tire do espeto, coloque numa travessa e sirva fatiada, passando cada fatia novamente na grelha de acordo com o gosto de quem vai ser servida. Acompanhe com farofa e arroz branco.

44. Picanha Nobre



Ingredientes

- *4 a 5 medalhões retirados da parte estreita da picanha*
- *4 colheres de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Esta receita é produzida apenas com medalhões retirados da ponta mais fina da picanha (a parte que fica mais longe do coxão duro). Eles são temperados apenas com sal grosso e vão à grelha espetada em forma de meia lua. A distância que o espeto deve ficar do braseiro forte é de cerca de 30 cm e o tempo de cozimento não deve ultrapassar 10 minutos (5 minutos de cada lado) para que a carne fique “ao ponto”.

45. Picanha Recheada com Bacon



Ingredientes

- *1 peça de picanha pesando aproximadamente 1,3kg*
- *Suco de 1 laranja grande*
- *1 colher de sopa de manteiga sem sal*
- *150g de bacon fatiado*
- *1 xícara de chá de sal grosso*

Modo de Preparar

Com uma faca fina e bem afiada faça um corte no centro da picanha, sem separar as laterais, formando uma bolsa. Passe o suco de laranja por toda a peça de carne, inclusive dentro da “bolsa”, e deixe descansar durante 4 horas. Depois, arrume as fatias de bacon dentro da bolsa e feche. Unte toda a peça com a manteiga, polvilhe com o sal grosso e pressione com as mãos para que fique integrado à manteiga. Coloque a picanha na grelha da churrasqueira a uma distância de 40cm do braseiro forte e bem formado, durante 20 minutos com a gordura virada para baixo. Depois desse tempo vire a picanha deixando a gordura virada para cima. Quando a carne tomar corpo (inchar), retire da grelha, coloque-a numa bandeja e cubra-a com um pano de prato ainda sem uso e deixe descansar durante 10 minutos. Depois retorne à grelha com a gordura voltada para cima e termine de assá-la durante mais 5 minutinhos até que fique “ao ponto”. Para servir, fatie em lâminas finas como um rosbife.

46. Picanha Rubaiyat



Ingredientes

- *1 peça de picanha pesando aproximadamente 1 kg*
- *2 colheres de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Simples, tradicional e eficiente: a peça de picanha é temperada apenas com o sal grosso e levada à grelha pré-aquecida a uma distância de 30cm do braseiro durante 10 minutos de cada lado. A carne fica totalmente tostada e dourada por fora e ainda crua por dentro. Ao ser servida, é fatiada em postas grossas e cada fatia é repassada na grelha durante 1 minuto de cada lado. Esta é uma receita especial e serve tranqüilamente 4 pessoas. A receita servida tradicionalmente na casa é feita com uma peça menor (pesando aproximadamente 400g cada uma) e já vem à mesa fatiada. E a qualidade e excelência dessa carne podem ser comprovadas pelo número de clientes que a consomem.

47. Picanha Suína com Champignons



Ingredientes

- *2 peças de picanha suína pesando aproximadamente 400g cada uma*

Para o Tempero

- *¼ de colher de café de sal*
- *1 copo de vinho branco seco*
- *½ cebola média descascada e picada*
- *2 dentes de alho descascados e triturados*
- *1 pitada de pimenta-do-reino preta moída na hora*
- *1 colher de chá de alecrim*
- *½ colher de chá de coentro*
- *6 folhas de manjericão*
- *Suco de 1 limão*
- *1 pitada de colorau*

Para o Molho

- *1 tablete de manteiga com sal*
- *100g de banha de porco*
- *4 dentes de alho descascados e fatiados*
- *50g de champignons*
- *½ colher de açúcar*

Modo de Preparar

Misture bem todos os ingredientes de tempero e deixe as peças de picanha marinando dentro dele durante 2 horas em temperatura ambiente. Coloque numa assadeira, regue com uma parte do molho e leve ao forno médio (170/180°) pré-aquecido e deixe assar durante 40 minutos. Enquanto assa, prepare o molho: numa panela de ferro derreta a manteiga junto com a banha de porco, acrescente o açúcar, o alho e os cogumelos e mexa até levantar fervura. Então, apague o fogo e reserve. Quando as picanhas estiverem assadas, retire do forno, fatie e sirva acompanhada de uma porção do molho de cogumelos.

48. Rocambole de Carne e Linguiça Toscana



Ingredientes

- *500g de carne moída (patinho)*
- *300g de linguiça toscana sem pele, desmanchada*
- *1 pacote de creme de cebola*
- *2 dentes de alho descascados e amassados*
- *½ maço de salsinha picada*
- *100g de azeitonas pretas picadas*
- *1 cebola pequena descascada e picada*
- *Miolo de 2 pães franceses molhados no leite e espremidos*
- *200g de queijo mozzarella fatiado*
- *2 ovos cozidos descascados e cortados ao meio*

Modo de Preparar

Passe a carne (patinho) duas vezes pela máquina de moer. Coloque numa tigela, junte a linguiça desmanchada e, aos poucos, os demais ingredientes, menos a mozzarella e os ovos cozidos. Misture bem amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Sobre uma superfície lisa estenda um pedaço grande de papel celofane especial para churrasco e sobre ele espalhe a massa de carne como se fosse fazer um grande hambúrguer retangular. Deixe um espaço nas bordas da largura do retângulo para depois poder amarrar e evitar vazamentos. Em seguida distribua sobre a carne estendida às fatias de mozzarella e, no centro, os ovos cozidos. Com a ajuda do papel celofane, enrola a massa de carne formando um grande rocambole. Em seguida dê 3 voltas de celofane embalando o rocambole como uma bala, amarrando as laterais. Leve à grelha da churrasqueira a uma distância de 50 cm do braseiro forte e bem formado, durante 50 minutos virando a cada 10 minutos. Com cuidado para não se queimar, retire o papel celofane da carne, coloque-a numa grelha dupla (daquelas para assar peixe, que fecham) e retorne à grelha a uma distância de 25 cm do braseiro, virando sempre só para dourar.

49. Galeto Atropelado



Ingredientes

- *1 galeto (frango chamado "de leite" por ser ainda muito jovem) pesando aproximadamente 1.100kg*
- *2 dentes de alho descascados*
- *1 xícara de café de vinagre de vinho tinto*
- *1 folha grande de louro*
- *½ cebola média descascada*
- *1 pitada de noz moscada moída*
- *8 ramos de salsinha*
- *2 copos de cerveja clara*
- *1 colher de chá de colorau*
- *½ colher de café de sal refinado*
- *¼ de colher de café de pimenta do reino preta, moída*

Modo de Preparar

Coloque o alho, a cebola, o vinagre, a folha de louro, a salsinha, o colorau, o sal e a pimenta-do-reino moída no liquidificador e deixe bater até obter uma pasta com a consistência de maionese. A seguir, coloque a pasta numa tigela grande - de plástico ou louça - e acrescente a cerveja e a noz-moscada. Mexa bem com uma colher de pau e reserve. Abra o galeto ao meio, pelo peito, e deposite-o na marinada. Tampe a tigela e deixe marinando na geladeira durante 24 horas. Na hora de assar, espete o galeto aberto (ainda gelado) num espeto triplo giratório e leve à churrasqueira a uma distância de 40cm do braseiro forte e uniforme. Se o espeto usado não for giratório, vire de cinco em cinco minutos para obter um assado uniforme. O galeto estará pronto, estalando por fora e macio e suculento por dentro, mais ou menos em 40 minutos. Experimente a textura da carne espetando com um garfo.

50. Galeto Desossado

Ingredientes



- *1 galeto limpo e desossado pesando cerca de 800g*
- *2 colheres de sopa de sal grosso*

Modo de Preparar

Tempere o galeto polvilhando sal grosso dos dois lados. Leve à churrasqueira numa grelha dupla (daquelas dobráveis, que fecham) em braseiro médio, a uma distância de 30cm. Vire várias vezes. Sirva quando estiver bem dourado dos dois lados com a pele bem crocante.

MOLHOS E SALADAS

51. Molho Boracéia de Nescafé

Ingredientes

- *1 fio de óleo de girassol*
- *2 colheres (sopa), bem cheias de açúcar*
- *1 xícara (chá) de cebola ralada*
- *3 dentes de alho bem picados*
- *1 colher (sopa), bem cheia de aceto balsâmico*
- *2 xícaras de chá de água*
- *1 colher de sopa de Nescafé*
- *1 colher de sopa de farinha de trigo, dissolvida em ½ xícara de água*
- *Tempero caseiro (alho e sal), a gosto. Sugestão: 1 colher de sobremesa rasa*

Modo de Preparar

Doure o açúcar no óleo pré-aquecido sem deixar queimar. Bata os demais ingredientes no liquidificador, menos a farinha, e acrescente ao açúcar. Cozinhe durante cerca de 10 minutos. Acrescente a farinha e cozinhe por mais 10 minutos ou até atingir a cremosidade desejada. Deve aparecer o fundo da panela quando estiver frio.

Esse molho acompanha aves, e carnes suínas, assadas ou grelhadas. É um ótimo acompanhamento para o tender. Experimente esse molho com os cortes de frango Bassi, e saia para os aplausos.

Curiosidades

• A cebolinha verde é um dos condimentos mais usados na cozinha ao lado da salsinha. Juntas formam o famoso par - cheiro verde – que todo mundo gosta. Tem sabor delicado e agradável.

• É muito usada em omeletes, molho vinagrete e molhos a base de creme de leite. É ótima também em patês de queijo, acompanhando queijos cremosos, sopas e saladas.

• O coentro tem um leve sabor de limão e a semente inteira serve para preparar ponches, pickles, doces e até para misturar no café. Industrialmente é usada na produção de embutidos.

• Moída, é usada como tempero de receitas de peixes, aves, assados ou grelhados, molhos, sopas de feijão, lentilhas ou legumes. As folhas têm sabor diferente.

• Cogumelos secos, depois de reidratados, podem ser usados em strogonoff, molhos para massas, carnes assadas ou grelhadas, risotos, sopas e omeletes.

• O açafrão é o estigma de uma flor de cor clara, usado como condimento e aromatizante desde os tempos da Idade Média. É indispensável em risotos e paellas.

• O alecrim é nativo das encostas do Mar Mediterrâneo e cultivado principalmente na Itália, Espanha e Grécia. Realça o aroma e sabor das carnes grelhadas. Deve ser usado com moderação.

• Também é usado na preparação de omeletes, saladas e guisados. Misturado com limão e vinagre dá um sabor todo especial às carnes de frango e porco.

52. Molho Branco Picante

Ingredientes



- *250g de maionese*
- *½ lata de creme de leite fresco*
- *1 colher de sopa de pimenta vermelha seca*
- *3 colheres de sopa de suco de limão*
- *3 colheres de sopa de conhaque*

Modo de Preparar

Outra receita em que os ingredientes são apenas bem misturados numa molheira até que se obtenha um creme consistente. Sirva na própria molheira para acompanhar legumes crus (pepinos, cenouras, rabanetes e pimentões cortados em tiras).

53. Molho de Beterraba

Ingredientes



- *1 beterraba média cozida, descascada e picada em cubos*
- *250g de maionese*
- *1 colher de chá de pimenta vermelha seca*
- *4 colheres de sopa de suco de limão*
- *3 colheres de sopa de conhaque*

Modo de Preparar

Numa molheira, misture bem todos os ingredientes até obter um molho cremoso e totalmente rosado por causa da beterraba que espalha sua cor por toda a maionese. Sirva acompanhando saladas de legumes cozidos ou mesmo crus.

54. Molho de Menta

Ingredientes



- *100g de maionese*
- *50ml de licor de menta*
- *½ colher de sopa de pimenta vermelha seca, moída*
- *50ml de conhaque*
- *suco de ½ limão*

Modo de Preparar

Coloque no copo do liquidificador a maionese, o licor de menta e a pimenta vermelha e bata até obter um creme com a consistência de iogurte. À parte, junte o suco de limão ao conhaque. Acrescente a mistura ao creme já batido e ligue novamente o liquidificador apenas o tempo suficiente para incorporar mais esse ingrediente. Sua cor será igual à de um creme de abacate, um pouco mais escuro. E a cor e o sabor das suas saladas verdes nunca mais serão esquecidos.

55. Molho de Mostarda



Ingredientes

- *100g de maionese*
- *3 dentes de alho amassados*
- *30g de salsinha picada*
- *50g de mostarda em pasta*

Modo de Preparo

Bata a maionese, o alho amassado e a mostarda no liquidificador, pelo tempo suficiente para obter um creme homogêneo e consistente. Transfira o creme para uma molheira e acrescente a salsinha picada, mexendo com uma colher para que ela se integre ao molho de maneira uniforme. É um molho que dá sabor especial às carnes grelhadas e deve ser servido como acompanhamento para quem gosta de acrescentar um toque exótico ao tempero feito apenas com sal grosso, prática mais do que tradicional dos gaúchos.

56. Maionese de Ovos de Codorna

Ingredientes



- *1kg ovos de codorna*
- *5 batatas grandes*
- *Algumas folhas de salsinha*
- *Molho rosé*

Modo de Preparar

Cozinhe os ovos de codorna e as batatas em água fervente com uma colher de chá de sal. Quando estiverem cozidos, retire-os da água, deixe esfriar, descasque e reserve. Para preparar o molho rosé misture bem numa molheira: ½ lata de creme de leite fresco; 2 colheres de sopa de ketchup; 2 colheres de sopa de maionese; 2 colheres de chá de conhaque; ½ colher de café de sal refinado. Numa saladeira, misture os ovos de codorna com as batatas cozidas e o molho rosé e leve à geladeira até a hora de servir. Ao levar à mesa decore com as folhas de salsinha.

57. Mini Brócolis com Alho



Ingredientes

- *2 maços de mini brócolis*
- *2 colheres de sopa de alho pipoca*

Modo de Preparar

Cozinhe os mini brócolis em uma panela com 2 litros de água e 1 colher de sopa de sal durante aproximadamente 1 hora ou até que estejam macios ao toque de um garfo. Retire, escorra e espere esfriar. Arrume os pequenos buquês numa saladeira e tempere polvilhando apenas o alho pipoca por cima. O alho pipoca é um condimento que você pode comprar pronto ou produzir em casa: descasque uma cabeça de alho inteira, triture os dentes sem amassa-los e depois frite-os em óleo vegetal abundante e bem quente até ficarem dourados. Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente.

58. Rocambole de Palmito



Ingredientes

- *1 kg de batatas graúdas*
- *½ kg de palmito*
- *1 pimentão vermelho sem sementes nem nervuras*
- *300g de requeijão*
- *1 cebola média descascada e picada*
- *1 colher de chá de salsinha desidratada*
- *2 colheres de sopa de azeite de oliva*
- *1 litro de água para cozinhar as batatas*
- *1 colher de sopa de sal para cozinhar as batatas*
- *1 colher de café de sal para temperar o recheio*

Modo de Preparar

Cozinhe as batatas numa panela com um litro de água e uma colher de sopa de sal. Retire, descasque e amasse, como se fosse fazer um purê. Acrescente o requeijão, misture bem e espalhe sobre um plástico ainda quente. Reserve. Numa frigideira, aqueça o azeite e refogue nele a cebola picada, temperada com 1 colher de café de sal e 1 colher de chá de salsinha desidratada. Quando estiver dourada, junte o pimentão cortado em cubinhos e o palmito picado, e deixe refogando por mais 10 minutos. Retire do fogo, espalhe sobre o purê que está aberto em cima do plástico, enrole o rocambole e leve à geladeira por no mínimo 12 horas. Na hora de servir, tire da geladeira e fatie.

59. Salada de Moyashi com Presunto

Ingredientes



- *1 pacote de moyashi (broto de feijão)*
- *200g de presunto*
- *1 colher de café de sal*
- *2 colheres de sopa de vinagre de vinho tinto*
- *2 colheres de sopa de azeite de oliva*

Modo de Preparar

Lave e limpe bem o moyashi. Corte o presunto em tiras. Misture tudo numa saladeira e tempere salpicando com o sal e regando com o vinagre e o azeite. É uma salada muito refrescante e saborosa.

60. Salada de Repolho e Alho Poró



Ingredientes

- *1 repolho médio, inteiro*
- *2 cebolas médias, descascadas, cortadas em rodelas finas*
- *1 colher de sobremesa rasa de orégano*
- *½ colher de café de sal refinado*
- *azeite de oliva para temperar*
- *6 porções de tomates secos*
- *1 talo de alho poró picado em rodelas bem finas, só a parte branca*
- *pedaços de limão cravo para temperar e decorar*

Modo de Preparar

Lave bem o repolho e tire as folhas machucadas. Com uma faca afiada, corte-o ao meio, retire o miolo duro e jogue fora. Fatie as duas metades sem os miolos em tiras bem fininhas. Coloque numa saladeira e misture com as fatias de alho poró e as de cebola desmanchadas. Reserve quatro rodelas de cebola sem desmanchar para decorar o prato. Depois de as verduras estarem arrumadas na saladeira, tempere polvilhando o sal e regando com um fio generoso de bom azeite de oliva. Pingue algumas gotas de limão cravo (aquele da casca e polpa vermelhas). Decore com os tomates secos, as rodelas de cebola e os pedaços de limão que sobraram.

61. Tomate Cereja com Mozzarella de Búfala



Ingredientes

- *1 e ½ kg de tomates cereja*
- *½ kg de mozzarela de búfala em bolotas*

Para o Tempero

- *½ xícara de chá de azeite de oliva*
- *½ xícara de chá de vinagre de maçã*
- *1 colher de chá de orégano desidratado*

Modo de Preparar

Lave bem os tomates e corte-os ao meio. Faça o mesmo com as bolotas de mozarela de búfala. Misture os dois ingredientes numa saladeira e tempere com a mistura azeite, vinagre e orégano.

APERITIVOS

62. Salsicha Aperitivo Temperada

Ingredientes



- *500g de salsichas tipo “aperitivo”*
- *1 colher de sopa de alho triturado*
- *½ maço de salsa picada*
- *250ml de azeite de oliva extra virgem*

Modo de Preparar

Mergulhe as salsichas em água fervente durante dois minutos, retire e escorra. Coloque numa saladeira e tempere com o azeite, o alho e a salsa picada. Tampe, deixe esfriar e leve à geladeira pelo menos durante 2 horas antes de servir.

63. Batatas à Provençal



Ingredientes

- *500g (1 pacote) de batatas redondas pré-cozidas Vapza*
- *1 colher de sopa de manteiga sem sal*
- *3 dentes grandes de alho descascados e triturados*
- *1 colher de sopa de salsa picada*

Modo de Preparar

Aqueça a manteiga numa frigideira e coloque as batatas pré-cozidas para refogar até ficarem coradas. Retire da frigideira, escorra sobre papel toalha, coloque numa travessa e tempere misturando bem o alho triturado e a salsa picada.

64. Batatas Condimentadas

Ingredientes



- *2kg de batatas "bolinha"*
- *2 cebolas grandes descascadas*
- *½ maço de salsa picada*
- *250ml de óleo de girassol*

Para o Molho (opcional)

- *1 cebola grande descascada*
- *1 pimentão verde médio sem sementes nem nervuras*
- *1 pimentão vermelho médio sem sementes nem nervuras*
- *250ml de azeite de oliva extra virgem*
- *250ml de óleo de girassol*

Modo de Preparar

Lave bem as batatas e cozinhe-as com casca em uma panela grande com 4 litros de água com sal (a proporção é de uma colher de sopa de sal para cada litro d'água). Escorra e coloque-as numa saladeira grande. Corte as duas cebolas em pedaços grandes e misture às batatas. Acrescente o óleo de girassol, misture novamente, tampe e leve à geladeira pelo menos durante 24 horas antes de servir. À parte faça um molho misturando 1 cebola picada bem miudinho com os pimentões cortados em cubinhos, tudo temperado com o azeite de oliva e a salsa picada. Sirva o molho à parte.

65. Bolinho de Bacalhau

Ingredientes



- *4 postas de bacalhau pesando aproximadamente 200g cada uma*
- *½kg de batatas*
- *1 cebola média*
- *4 ovos*
- *½ colher de café de noz-moscada moída*
- *1 ramo de salsa*
- *1 colher de café de sal*
- *óleo para fritar*

Modo de Preparar

Deixe o bacalhau de molho durante 24 horas trocando a água de 6 em 6 horas. Quando já estiver devidamente dessalgado, leve-o a cozinhar. Depois de cozido, desfie as postas com o auxílio de um garfo ou usando o método original português: pegue um pano limpo, coloque sobre ele o bacalhau sem espinhas e sem pele, feche o pano e esfregue bem com as mãos. Paralelamente cozinhe as batatas, descasque-as e amasse num prato transformando-as num purê sem adicionar nenhum outro ingrediente. Numa tigela funda, misture o bacalhau desfiado com o purê. Depois, pique a cebola e a salsa bem miudinho, e junte à mistura. Tempere com o sal e a noz-moscada moída, e acrescente os ovos – um a um – sempre amassando e mexendo bem para que eles se integrem totalmente à massa. Molde os bolinhos com o auxílio de duas colheres e leve-os a fritar em óleo bem quente.

Dica – *Antes de juntar os ovos à massa, bata uma das claras em neve e depois junte tudo. Os bolinhos ficarão mais leves.*

66. Bolinho de Frango Crocante

Ingredientes



- *1kg de coxas de frango*
- *1 colher de café de sal*
- *1 pitada de pimenta-do-reino preta moída*
- *½ cebola média picada*
- *1 dente de alho descascado e triturado*
- *1 colher de sopa de óleo vegetal*

Para a Massa

- *1 colher de café de sal*
- *½ kg de farinha de trigo*
- *1 pitada de pimenta-do-reino preta moída*
- *1 pitada de bicarbonato de sódio*
- *50g de manteiga sem sal*
- *½ litro de leite integral*
- *2 ovos*
- *2 copos de óleo vegetal (para fritar)*

Modo de Preparar

Aqueça o óleo numa panela, refogue a cebola e o alho, acrescente o sal e a pimenta, jogue as coxas de frango dentro e deixe fritar ligeiramente mexendo sempre para não grudar. Acrescente água, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até que a carne esteja macia ao ser espetada com um garfo. Desligue o fogo e reserve. Enquanto espera o frango cozinhar, prepare a massa. Primeiro peneire juntos todos os ingredientes secos. Em seguida, numa tigela, acrescente primeiro os ovos e misture; depois junte a manteiga e misture de novo; por último vá colocando o leite aos poucos e misturando até obter a consistência desejada da massa. Deixe descansar por 15 minutos. Faça os bolinhos envolvendo de massa cada uma das coxas de frango já cozidas (retire antes as peles). Frite em óleo abundante e bem quente. A pitada de bicarbonato na composição da massa vai fazer com que a “casquinha” do bolinho fique extremamente crocante. Sirva com polenta frita.

67. Carne de Sol com Farofa e Mandioca

Ingredientes



- *1 peça de picanha grande (cerca de 1,5kg)*
- *½kg de sal grosso*
- *Manteiga de garrafa*

Modo de Preparar

Abra a picanha em manta na parte de trás, que é a da gordura. Com uma faca bem afiada, faça talhos verticais na carne aberta e salgue espalhando sal grosso por toda a peça. Coloque a manta aberta numa bacia de plástico e deixe descansar por 12 horas. No dia seguinte, retire a carne do recipiente, e coloque-a para secar ao sol durante 12 horas. Para preparar este aperitivo, depois de seca, corte a carne em pedacinhos pequenos, frite-os em óleo vegetal bem quente ou toste-os numa chapa ou grelha bem quente. Sirva com mandioca frita regada com manteiga de garrafa e farofa. Dicas – Enquanto a carne estiver exposta ao sol, cobri-la com um pano branco para evitar poeira e insetos. Além disso, o branco reflete o sol e não deixa que a carne “passe do ponto”.

68. Cebolas Recheadas

Ingredientes



- *4 cebolas grandes descascadas*
- *½ xícara de chá de Molho Uncle Ben's Strogonoff*
- *200g de carne moída (patinho)*
- *2 colheres de sopa de azeite de oliva*
- *¼ de xícara de chá de manteiga sem sal*
- *¼ de xícara de chá de farinha de trigo*
- *1 e ½ xícaras de chá de leite*
- *6 colheres de sopa de queijo ralado*
- *4 tomates cereja*
- *4 ramos de salsa*

Modo de Preparar

Descasque as cebolas e cozinhe-as inteiras em água com uma colher de café de sal durante 10 minutos. Retire da água, escorra e retire cuidadosamente o miolo de cada uma, deixando apenas as três últimas camadas externas. Refogue a carne na manteiga com o azeite de oliva, acrescente os miolos das cebolas picadinhos, a farinha de trigo, o leite e o molho strogonoff, e deixe engrossar um pouco. Recheie as cebolas, salpique com o queijo ralado, coloque numa assadeira de alumínio e leve ao forno médio (170/180º) pré-aquecido, durante 15 minutos. Sirva duas em cada prato, decoradas com dois tomates cereja cortados ao meio e dois ramos de salsa.

69. Charuto de Presunto

Ingredientes



- *200g de presunto cozido fatiado*
- *200g de mussarela fatiada*
- *1 maço de brócolis*
- *2 cenouras grandes*
- *1 lata de atum em conserva*
- *100g de catupiry*

Modo de Preparar

Cozinhe o maço de brócolis até que suas flores (os pequenos “buquês” de brócolis e de couve-flor, que se comem, são as flores dessas plantas, você sabia?) fiquem macias, retire da panela, escorra, pique bem miudinho e reserve. Cozinhe as cenouras raspadas e quando estiverem macias ao toque do garfo, retire-as da panela, corte-as ao meio e fatie em tiras finas no sentido do comprimento. Reserve. Escorra o atum e misture bem com o catupiry e o brócolis picadinho. Pegue uma fatia de presunto e uma fatia de queijo e recheie com 1 tira de cenoura e um pouco da pasta de atum com catupiry e brócolis. Enrole como se fosse um rocambole e faça um corte transversal no meio. Arrume numa bandeja ou travessa e sirva como entrada.

70. Coração de Frango na Cerveja



Ingredientes

- *2kg de coração de frango, limpos (sem gorduras nem nervuras)*

Para o tempero

- *4 folhas de louro*
- *1 cebola grande picada*
- *6 dentes de alhos descascados*
- *1 xícara de chá de cheiro verde picado*
- *1 colher de sopa de colorau*
- *1 lata (355ml) de cerveja clara*
- *2 colheres de café de sal refinado*

Modo de preparar

Esta marinada é feita de forma diferente: todos os ingredientes de tempero são batidos no liquidificador junto com a cerveja, que deve ser colocada aos poucos. Coloque a marinada numa vasilha funda de vidro, mergulhe os corações limpos, lavados e secos, e deixe durante 3 horas. Espete os coraçõezinhos uma a um e leve à grelha, de preferência num grill giratório, durante 10 minutos a 20cm do braseiro. É um tira-gosto sem concorrência para acompanhar a caipirinha e abrir o apetite. Sem contar que as crianças adoram.

71. Coxinha da Asa com Limão e Mel



Ingredientes

- *1kg de coxinha da asa do frango*
- *1kg de tulipas (o meio da asa do frango)*

Para a Marinada

- *1 xícara de café de suco de limão*
- *2 colheres de sopa de mel*
- *1 xícara de café de ketchup*
- *2 colheres de sopa de molho shoyu*
- *1 colher de chá de molho de pimenta vermelha*
- *1 colher de chá de colorau*
- *2 dentes de alho descascados*
- *1 colher de sopa de ajinomoto*
- *1 colher de café de sal fino*
- *1 colher de sopa de maionese*

Modo de Preparar

Coloque todos os ingredientes da marinada no liquidificador e deixe bater até obter um líquido espesso. Coloque os drummets e tulipas numa vasilha de plástico, vidro ou refratário (nunca de metal), cubra com a marinada e deixe na geladeira durante 12 horas. Mexa de vez em quando. Coloque os drummets e as tulipas em espetos simples (ou naquelas grelhas duplas, que fecham) e leve à churrasqueira a uma distância de 35cm do braseiro forte e bem formado. Retire quando estiverem bem crocantes por fora. Estarão tenras e suculentas por dentro. É um tira gosto irresistível!

72. Rã à Doré e Mel

Ingredientes



- *kg de rãs médias, inteiras*
- *1 copo de vinho branco seco*
- *1 maço de salsinha picada*
- *2 ovos inteiros ligeiramente batidos*
- *1 prato de farinha de trigo*
- *1 colher de café de sal refinado*
- *½ noz moscada ralada*

Modo de Preparar

Misture os ingredientes de tempero numa vasilha funda e deixe as rãs marinando durante pelo menos 2 horas. Complete com água filtrada para cobrir todas as rãs. Depois escorra, passe na farinha de trigo, nos ovos batidos e frite em óleo bem quente. Se quiser, substitua o vinho branco seco por cerveja clara. O resultado também é muito bom.

73. Rã à Milanesa



Ingredientes

- *12 coxas grandes de rã Para o Tempero*
- *4 copos de água fria, filtrada*
- *1 colher de chá de sal refinado*
- *1 pitada de pimenta-do-reino preta, moída*
- *Suco de 2 limões*
- *1 cebola média descascada e picada miudinho*
- *2 dentes de alho descascados e amassados*

Para Fritar

- *2 ovos inteiros ligeiramente batidos*
- *1 prato de farinha de trigo*
- *1 prato de farinha de rosca*
- *óleo vegetal para fritar*

Numa vasilha refratária ou de louça, misture todos os ingredientes de tempero e deixe as coxas de rã de molho pelo menos durante 2 horas. Retire do tempero, passe na farinha de trigo, nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

SOBREMESSAS

74. Bolo Mesclado

Ingredientes



- *1 bolo branco recheado com doce de ovos*
- *1 bolo de chocolate recheado com doce de leite*
- *cobertura de marshmallow "mesclado" com chocolate*

Bolo Branco

- *6 ovos*
- *1 xícara de chá de açúcar*
- *1 xícara e ½ de chá de farinha de trigo*
- *1 colher de chá de essência de baunilha*

Bolo de Chocolate

- *6 ovos*
- *1 xícara de chá de açúcar*
- *1 xícara de chá de farinha de trigo*
- *½ xícara de chá de chocolate em pó meio amargo*
- *1 colher de chá de fermento em pó*
- *1 colher de chá de baunilha*

Doce de Ovos (recheio 1)

- *2 xícaras de chá de água*
- *2 xícaras de chá de açúcar*
- *8 gemas*
- *1 colher de chá de baunilha*
- *1 colher de chá de maisena*

Doce de Leite (recheio 2)

- *1 lata de doce de leite cremoso*
- *1 xícara de chá de clara de ovos*
- *1 xícara de chá de açúcar*
- *1 colher de chá de baunilha*

Chocolate Cremoso

- *100g (1 barra) de chocolate ao leite*
- *½ caixa de creme de leite fresco*

Modo de Preparar (Bolo Branco)

Bata os ovos com o açúcar e a baunilha até obter um creme branco e fofo. Tire a tigela da batedeira, acrescente aos poucos a farinha peneirada ao creme, mexendo até que se torne consistente. Despeje a massa numa forma redonda e leve ao forno

pré-aquecido, bem quente (250 graus) durante 35 minutos.

Modo de Preparar (Bolo Escuro)

Proceda igual ao bolo branco: bata bem os ovos com o açúcar e a baunilha até obter um creme branco e fofo. Peneire juntos o chocolate, a farinha e o fermento e os acrescente aos poucos ao creme. Coloque a massa numa forma redonda e leve ao forno pré-aquecido, bem quente, (250 graus) durante 35 minutos.

Modo de Preparar (Cobertura)

Numa panela, coloque a água e o açúcar para ferver até obter uma calda grossa. Junte as gemas batidas, a baunilha e a maizena dissolvida em duas colheres de sopa de água morna. Deixe ferver até engrossar, sem parar de mexer para não empelotar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Modo de Preparar (Recheio)

Numa panela, coloque para cozinhar em fogo baixo as claras e o açúcar, mexendo sempre até obter um creme branco. Retire do fogo e leve à batedeira junto com o doce de leite. Bata durante 10 minutos, até que o creme fique bem firme. Acrescente a baunilha, deixe misturar bem e desligue. Está pronto.

Modo de Preparar (Montagem Final)

Quebre a barra de chocolate em pedaços e coloque num pirex fundo. Acrescente o creme de leite e leve ao fogo em banho-maria até derreter o chocolate. Montagem do Bolo Mesclado Corte os dois bolos, o branco e o de chocolate, na horizontal, reduzindo cada um à metade da altura. Comece a montagem colocando meio bolo de chocolate sobre uma folha de papel-alumínio. Sobre ele, espalhe a metade do doce de leite (recheio 2). Cubra com a metade o bolo branco. Sobre ele, espalhe a metade do doce de ovos (recheio 1). Termine com uma camada de

chocolate cremoso. Coloque um prato grande de louça sobre o bolo montado dessa maneira e com bastante cuidado e a ajuda do papel-alumínio colocado por baixo, vire o bolo. Cubra toda a estrutura (em cima e em volta) com marshmallow. Em seguida, passe o fundo de uma colher de sopa na sobra do chocolate cremoso e “pincele” a cobertura de marshmallow com puxadas sempre para cima. O efeito decorativo é muito bonito e o bolo, sensacional. Obs.: com as outras duas metades que sobraram dos dois bolos, de chocolate e branco, e dos recheios, você pode fazer outra montagem.

75. Pavê de Abacaxi e Côco



Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de leite*
- *2 gemas*
- *1 colher de sopa de maizena ou amido de milho*
- *1 colher de chá de essência de baunilha*
- *1 lata de creme de leite, sem soro*
- *1 lata de abacaxi em calda*
- *½ xícara de chá de rum*
- *2 pacotes de biscoitos tipo champanhe*
- *1 pacote de coco ralado (100g)*
-

Modo de preparar

Numa panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas, a maizena e a baunilha e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1 rodela de abacaxi para decorar e pique o restante em pedaços bem miúdos. Aproveite a calda do abacaxi (cerca de 1 xícara e meia), misture com o rum e umedeça os biscoitos. Forre o fundo de uma forma refratária retangular grande com uma camada de biscoitos. Sobreponha uma camada do creme reservado, uma de abacaxi picado e outra de coco ralado. Comece novamente com os biscoitos e vá alternando as camadas até completar a forma. Corte em quatro pedaços a fatia de abacaxi reservada. À parte, derreta em banho maria, numa panela pequena, meia barra de chocolate ao leite. Mergulhe a ponta de cada pedaço de abacaxi no chocolate derretido e decore o pavê.

Você pode substituir o abacaxi pela mesma quantidade de pêssegos ou de ameixas em calda. Para reidratar o coco (se você optou pelo de pacote, industrializado), regue-o com uma xícara de chá de água morna antes de adicioná-lo ao pavê. Se quiser, use 100g de coco fresco ralado, comprado na feira, que não precisa de ser reidratado.

76. Pavê de Chocolate



Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata e 1 copo de leite in natura*
- *1 lata de creme de leite*
- *4 ovos*
- *4 colheres de sopa de chocolate em pó*
- *4 colheres de açúcar*
- *180g de biscoitos champanhe*

Modo de Preparar

Bata no liquidificador o leite condensado, 1 lata de leite in natura e 4 gemas, e leve ao fogo brando até engrossar. Espalhe esse creme num refratário médio. Em seguida, dissolva o achocolatado em 1 copo de leite in natura, molhe os biscoitos nessa mistura e coloque em camadas sobre o creme. Em seguida, bata as claras em neve e junte o creme de leite e o açúcar, cubra os biscoitos com esse chantily e leve à geladeira por cerca de 2 horas. Decore a gosto e sirva geladíssimo.

77. Torta Tropical

Ingredientes



- *100g de manteiga sem sal*
- *1 ovo inteiro*
- *2 colheres de sopa de açúcar*
- *1 pitada de sal refinado*
- *2 xícaras de chá de farinha de trigo*

Frutas

- *½ caixa de morangos*
- *2 kiwis cortados em meias rodelas*
- *4 figos em calda, picados*
- *4 pêssegos (metades) em calda, picados*
- *1 manga média descascada e picada em cubinhos*
- *½ pacote de gelatina sem sabor dissolvida na calda do pêssego*

Creme

- *1 litro de leite*
- *3 gemas*
- *4 colheres de sopa de maizena*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite fresco*
- *1 colher de café de essência de baunilha*

Modo de Preparar

A Massa

Junte todos os ingredientes numa tigela e bata até obter uma massa consistente, que não gruda nas mãos. Tire da tigela e abra sobre uma mesa de mármore. Cubra uma forma refratária redonda (que possa ir ao forno) com a massa aberta. Asse durante 15 minutos no forno pré-aquecido a 200 graus. Retire do forno e deixe esfriar sem desenformar. Reserve.

O Creme

Ferva o leite. Depois bata no liquidificador as gemas, a maizena e o leite condensado. Acrescente o leite, leve de volta ao fogo e ferva até engrossar. Por último

adicione a baunilha e o creme de leite. Desligue o fogo e mexa mais um pouco. Deixe esfriar.

Montagem

Tire a torta fria da forma com muito cuidado e passe para um prato. Quando o creme já estiver frio, forre toda a massa com ele. À parte, misture bem todas as frutas picadas e depois coloque sobre o creme dentro da torta. O resultado visual é muito bonito e o paladar, melhor ainda.